

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE *COOPERATIVE LEARNING* MODEL  
*Student Team Achievement Division* (STAD) TERHADAP PENINGKATAN  
PEMAHAMAN BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN  
MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS X JASA BOGA SMKN 1 PRAYA  
LOMBOK TENGAH**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan**



**Oleh :  
Gita Realensi Nasution  
11511247003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2013**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE *COOPERATIVE LEARNING* MODEL  
*Student Team Achievement Division* (STAD) TERHADAP PENINGKATAN  
PEMAHAMAN BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN  
MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS X JASA BOGA SMKN 1 PRAYA  
LOMBOK TENGAH**

Disusun oleh :

GITA REALENSI NASUTION  
11511247003

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk  
dilaksanakan Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216 198803 2 001

Yogyakarta, 14 November 2013

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



Dr. Siti Hamidah  
NIP. 1950820 197903 2 001

## HALAMAN PENGESAHAN

### Tugas Akhir Skripsi

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE COOPERATIVE LEARNING MODEL  
*Student Team Achievement Division* (STAD) TERHADAP PENINGKATAN  
PEMAHAMAN BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN  
MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS X JASA BOGA SMKN 1 PRAYA  
LOMBOK TENGAH**

Disusun Oleh :  
**GITA REALENSI NASUTION**  
**11511247003**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Jurusan  
Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri  
Yogyakarta

Pada tanggal, 29 November 2013 dan dinyatakan telah Memenuhi Syarat Guna  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

#### Dewan Penguji

Nama Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji : Dr. Siti Hamidah		29/11/2013
Sekretaris : Sutriyati Purwanti, M. Si		29/11/2013
Penguji : Marwanti, M. Pd		29/11/2013

Yogyakarta, , November, 2013

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



**Dr. Moch. Bruri Triyono**  
**NIP. 19560216 198603 1 003**

## **SURAT PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

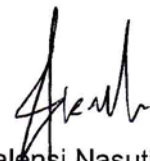
Nama : Gita Realensi Nasution  
Nim : 11511247003  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik  
Judul Skripsi :

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE *COOPERATIVE LEARNING* MODEL  
*Student Team Achievement Division* (STAD) TERHADAP PENINGKATAN  
PEMAHAMAN BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN  
MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS X JASA BOGA SMKN 1 PRAYA  
LOMBOK TENGAH**

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Skripsi ini hasil pekerjaan saya sendiri tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi pada perguruan tinggi lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 14 November 2013

Penulis,



Gita Realensi Nasution  
NIM. 11511247003

## MOTTO

Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu.  
Dan sesungguhnya yang demikian itu sungguh berat kecuali  
bagi orang-orang yang khusyu  
(Q.S. Al Baqarah : 45)

Berangkat penuh dengan keyakinan, berjalan dengan penuh keikhlasan,  
istiqomah dalam menghadapi cobaan, (Yakin, Ikhlas, Istiqomah)  
TGKH. Muhammad Zainudin Abdul Majid

Keberhasilan adalah sisi lain kegagalan,  
Seperti tinta perak di balik awan keraguan,  
Dan kau tak pernah tahu seberapa dekat tujuanmu,  
Mungkin sudah dekat ketika bagimu terasa jauh,  
Maka tetaplah berjuang bahkan ketika hantaman semakin keras,  
Ketika segalanya tampak sangat buruk,  
Kau tetap tak boleh berhenti.

*(Clinton Howell)*

## **PERSEMBAHAN**

Karya ini ananda persembahkan untuk :

Papa Surya Bhakti Nasution dan Mama Sukantiwati, Selaku orang tua ananda dan keluargaku yang terhebat dengan rasa penuh syukur telah mengirimkan doa kepada Allah untuk ananda.

Thanks my close Friend and my Romi who supports me when I fall down give up feel sad desperate, u always be with me.

For my lecture who teach me and always be patient with my fault :

Dr. Siti Hamidah, Marwanti. M. Pd, Dr. Endang Mulyatiningsih, Dr. Badrahningsih, Ir. Sugiyono, M.Kes, Nur Isnai Aini S.Pd

For The State government office, my school and my student SMKN 1 Praya, thanks for giving me permission, time and place to my last project.

UNY mengajarkan, semua ilmu pengetahuan sehingga membentuk karakter dan memiliki pandangan untuk kedepan.

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE *COOPERATIVE LEARNING MODEL Student Team Achievement Division* (STAD) TERHADAP PENINGKATAN PEMAHAMAN BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS X JASA BOGA SMKN 1 PRAYA LOMBOK TENGAH**

Oleh :  
**Gita Realensi Nasution**  
**11511247003**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga Smkn 1 Praya Lombok Tengah.

Metode penelitian yang digunakan adalah *quasi eksperimen* dengan desain penelitian menggunakan *Time Series Design*. Tempat dan waktu penelitian di SMKN 1 Praya Lombok Tengah pada bulan September-Oktober 2013. Subjek pada penelitian ini, satu kelas sebagai sampel penelitian kelas X Tata Boga 4, sebanyak 38 siswa, diambil secara random dan satu kelas yaitu kelas X Tata Boga 1, sebanyak 36 siswa untuk uji instrumen. Metode yang digunakan dalam mengumpulkan data adalah tes kognitif. Untuk uji validitas instrumen tes menggunakan program Iteman dengan hasil 24 butir soal yang valid dan 1 butir soal gugur dari keseluruhan 25 butir soal. Nilai reliabilitas alpha 0,906. Metode analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif, kualitatif dan uji-t.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : dari hasil sebelum perlakuan (*treatment*) pada pertemuan 1 (pertama) diberikan *pretest* sebesar 5,4211 dan *posttest* sebesar 6,7789, pertemuan 2 (dua) diberikan *pretest* sebesar 5,5158 dan *posttest* sebesar 7,5263, dan pada pertemuan 3 (tiga) diberikan *pretest* sebesar 5,9316 dan *posttest* sebesar 8,3132. Pada hasil uji-t perhitungan multivariat diperoleh nilai F hitung sebesar 28,412, kemudian nilai  $F_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $F_{tabel} 3,07$ ; dengan nilai signifikansi sebesar 0,000. Oleh karena nilai  $F_{hitung}$  lebih besar dari pada  $F_{tabel}$  ( $F_{hitung} 28,412 > F_{tabel} 3,07$ ), dan nilai signifikansi sebesar 0,212 lebih kecil dari taraf signifikansi 5% ( $0,000 < 0,05$ ), sehingga hasil uji-t menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan. Maka dapat disimpulkan bahwa pada tiap Pertemuan 1, 2, dan 3 terdapat Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan Pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga SMKN 1 Praya Lombok Tengah.

**Kata kunci : Pemahaman Belajar Siswa, *Student Team Achievement Division* (STAD)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT dengan semua limpahan, rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil objektif dari data yang diperoleh selama penelitian.

Dalam penyelesaian laporan ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, serta pengarahan dari berbagai pihak maka laporan ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

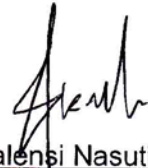
1. Dr. Siti Hamidah, selaku pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dengan sabar pada penyusunan laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Marwanti. M.Pd, selaku validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Siti Hamidah, Sutriyati Purwanti, M.Si, Marwanti, M.Pd selaku Ketua Penguji, Sekertaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eg, dan Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini .
5. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Wakidi S.Pd, selaku Kepala SMK Negeri 1 Praya yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Para guru dan seluruh staf pengajar SMK Negeri 1 Praya yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat penulis sebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.



Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan Tugas Akhir Skripsi ini. Penulis berharap laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 14 November 2013

Penulis,



Gita Realensi Nasution  
NIM. 11511247003

## DAFTAR ISI

### Halaman

HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
ABSTRAK .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	10
C. Batasan Masalah .....	11
D. Rumusan Masalah .....	11
E. Tujuan Penelitian .....	11
F. Manfaat Penelitian .....	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	14
A. Deskripsi Teori .....	14
1. Pembelajaran Student Active Learning (SAL) .....	14
2. Pembelajaran Kooperatif .....	20
3. Hasil Belajar .....	29
4. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia .....	41
B. Kajian/Hasil Penelitian yang Relevan .....	44
C. Kerangka Berfikir .....	45
D. Hipotesis Penelitian .....	51
BAB III METODE PENELITIAN .....	52
A. Desain Penelitian .....	52
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	54
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	55
D. Devinisi Operasional Variabel Penelitian .....	56
E. Prosedur Penelitian .....	58
F. Teknik Pengumpulan Data .....	65
G. Instrumen Penelitian .....	65
H. Teknik Analisis Instrumen Penelitian .....	72
I. Teknik Analisis Data .....	80

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	88
A. Deskripsi hasil penelitian .....	88
B. Pengujian hipotesis .....	88
C. Paradigma hasil penelitian .....	115
D. Pembahasan .....	116
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....	 121
A. Simpulan .....	121
B. Saran .....	122
 DAFTAR PUSTAKA .....	 124
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	126

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Enam fase pembelajaran kooperatif	25
Tabel 2. Kompetensi Dasar PMI	42
Tabel 3. Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Nasi dan Mie	44
Tabel 4. Desain penelitian time series design	53
Tabel 5. Jadwal pelaksanaan penelitian	55
Tabel 6. Sampel/subyek penelitian kelas X Jasa boga	56
Tabel 7. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan 1	62
Tabel 8. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan 2	63
Tabel 9. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan 3	64
Tabel 10. Kisi-kisi instrumen penelitian	65
Tabel 11. Faktor eksternal dan Internal	67
Tabel 12. Kisi-kisi instrumen lembar observasi proses pembelajaran mengolah hidangan nasi dan mie dengan menggunakan metode pembelajaran <i>cooperative learning</i> model STAD	68
Tabel 13. Kisi-kisi instrumen lembar observasi pengamatan sikap siswa	70
Tabel 14. Kisi-kisi instrument tes	71
Tabel 15. Kisi-kisi soal ranah kognitif mengikuti kisi-kisi tes hasil belajar	74
Tabel 16. Interpretasi korelasi validitas	75
Tabel 17. Hasil uji butir soal valid dan gugur	76
Tabel 18. Interpretasi koefisien reliabel	78
Tabel 19. Interpretasi tingkat kesukaran	78
Tabel 20. Hasil uji tingkat kesukaran butir soal	79
Tabel 21. Interpretasi daya pembeda	80
Tabel 22. Hasil uji daya beda butir soal	83
Tabel 23. Distribusi frekuensi pretest pertemuan 1	90
Tabel 24. Distribusi kategorisasi data pertemuan 1	91
Tabel 25. Distribusi frekuensi pretest pertemuan 2	92
Tabel 26. Distribusi kategorisasi data pertemuan 2	94
Tabel 27. Distribusi frekuensi pretest pertemuan 3	95
Tabel 28. Distribusi kategorisasi data pertemuan 3	96
Tabel 29. Distribusi frekuensi posttest pertemuan 1	98
Tabel 30. Distribusi kategori data posttest pertemuan 1	100
Tabel 31. Distribusi frekuensi posttest pertemuan 2	101
Tabel 32. Distribusi kategori data posttest pertemuan 2	103
Tabel 33. Distribusi frekuensi posttest pertemuan 3	104
Tabel 34. Distribusi kategori data posttest pertemuan 3	106
Tabel 35. Hasil uji normalitas	106
Tabel 36. Uji homogenitas varian	107
Tabel 37. Perbandingan hasil pretest dan postes pada pertemuan 1	107
Tabel 38. Perbandingan hasil pretest dan postes pada pertemuan 2	108
Tabel 39. Perbandingan hasil pretest dan postes pada pertemuan 3	109
Tabel 40. Hasil multivariant pada pretest pertemuan 1,2,3	110
Tabel 41. Hasil multivariant pada posttest pertemuan 1,2,3	113
Tabel 42. Penelitian sikap siswa	114

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Toksonomi tujuan pendidikan dalam kawasan kognitif	35
Gambar 2. Alur kerangka berfikir	50
Gambar 3. Alur penelitian	61
Gambar 4. Histogram distribusi pretest pertemuan 1	90
Gambar 5. Pie chart data pretest pertemuan 1	91
Gambar 6. Histogram distribusi pretest pertemuan 2	93
Gambar 7. Pie chart data pretest pertemuan 2	94
Gambar 8. Histogram distribusi pretest pertemuan 3	96
Gambar 9. Pie chart data pretest pertemuan 3	97
Gambar 10. Histogram distribusi posttest pertemuan 1	99
Gambar 11. Pie chart data posttest pertemuan 1	100
Gambar 12. Histogram distribusi posttest pertemuan 2	102
Gambar 13. Pie chart data posttest pertemuan 2	102
Gambar 14. Histogram distribusi posttest pertemuan 3	105
Gambar 15. Pie chart data posttest pertemuan 3	106
Gambar 16. Pie chart data posttest sikap pertemuan 3	114
Gambar 17. Paradigma hasil penelitian	115
Gambar 18. Grafik peningkatan nilai tiap pertemuan	116

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Tabel 6 fase pembelajaran kooperatif
Lampiran 2.	Lembar kerja kelompok
Lampiran 3.	Lembar observasi
Lampiran 4.	Lembar observasi pengamatan sikap siswa
Lampiran 5.	RPP nasi dan mie
Lampiran 6.	Silabus nasi dan mie
Lampiran 7.	Soal pretest
Lampiran 8.	Soal posttest
Lampiran 9.	Dokumentasi pelaksanaan pembelajaran pertemuan 1,2, dan 3
Lampiran 10.	Populasi dan sampel
Lampiran 11.	Uji coba instrumen
Lampiran 12.	Validasi instrumen
Lampiran 13.	Perhitungan skor ideal variabel
Lampiran 14.	Hasil analisis
Lampiran 15.	Hasil uji persyaratan analisis
Lampiran 16.	Hasil analisis regresi
Lampiran 17.	Surat ijin penelitian

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan suatu usaha memberikan pengetahuan, wawasan, keterampilan dan keahlian pada diri seseorang untuk mengembangkan kemampuan sehingga akan dihasilkan seseorang yang memiliki kemampuan, pengetahuan dan keterampilan yang berkualitas. Pendidikan tidak pernah lepas dengan kegiatan belajar, baik belajar secara formal maupun non formal. Kegiatan belajar peserta didik secara formal dilakukan di dalam sekolah sebagai salah satu lembaga pendidikan formal untuk menghasilkan peserta didik yang berkualitas. Peningkatan mutu pendidikan formal di sekolah, tidak terlepas dari keberhasilan proses belajar mengajar. Proses belajar mengajar tersebut dipengaruhi oleh beberapa komponen-komponen pembelajaran yang saling berkaitan, diantaranya guru, peserta didik, dan metode.

Komponen-komponen pembelajaran tersebut memegang peranan penting dalam menentukan keberhasilan proses belajar mengajar, sehingga akan mempengaruhi prestasi belajar. Pembelajaran yang didasarkan pada pedoman umum pembelajaran untuk implementasi kurikulum 2013 (Permendikbud Nomor 81 A Tahun 2013), dengan adanya kurikulum 2013 yang diterapkan pada setiap sekolah. Bahwa setiap perubahan kurikulum guru perlu memperhatikan antara pendekatan, metode, model dan strategi pembelajaran. Hal ini sesuai dengan penerapan model pembelajaran pada kurikulum 2013 adalah agar standar proses pembelajaran lebih berbobot dan bermakna, dengan penerapan model pembelajaran yang baik memberikan suasana atau lingkungan

kelas menjadi hidup, sesuai dengan prinsip CBSA (Cara Belajar Siswa Aktif) yang mementingkan peranan aktif siswa di dalam proses belajar mengajar, sehingga mengajar dikonsepsikan sebagai penyediaan kondisi untuk pembelajaran siswa.

Dalam dunia pendidikan dan pengajaran CBSA bukanlah hal yang baru. Cara Belajar Siswa Aktif (CBSA) merupakan suatu pendekatan yang diterapkan dalam proses belajar-mengajar dengan menekankan pada keterlibatan kemampuan peserta didik, baik secara fisik, mental, intelektual maupun emosionalnya sehingga diperoleh hasil belajar yang berupa keterpaduan antara aspek kognitif, afektif dan psikomotor dalam kesatuan pribadi peserta didik yang utuh seperti yang diinginkan dalam tujuan pendidikan nasional. Walaupun demikian, hakekat CBSA tidak saja terletak pada tingkat keterlibatan intelektual-emosional, tetapi terutama juga terletak pada diri siswa yang memiliki potensi, tendensi atau kemungkinan-kemungkinan yang menyebabkan siswa itu selalu aktif dan dinamis. Oleh sebab itu guru diharapkan mempunyai kemampuan profesional sehingga dapat menganalisis situasi instruksional kemudian mampu merencanakan sistem pengajaran yang efektif dan efisien. Dalam menerapkan konsep CBSA, hakekat CBSA perlu dijabarkan menjadi bagian-bagian kecil yang dapat kita sebut sebagai prinsip-prinsip CBSA sebagai suatu tingkah laku konkret yang dapat diamati. Dengan demikian dapat kita lihat tingkah laku siswa yang muncul dalam suatu kegiatan belajar mengajar.

Berkenaan dengan uraian di atas, maka pembelajaran yang menerapkan prinsip CBSA, dapat dilihat sebagai proses pengaktifan anak untuk berinteraksi dengan obyek belajar untuk mendapatkan hikmah yang terkandung dalam obyek belajar tersebut. Demikian pula dengan pandangan Hasibuan dan Moedjiono



(2006) bahwa pembelajaran adalah penciptaan sistem lingkungan yang memungkinkan terjadinya belajar. Berbagai pandangan tersebut pada dasarnya setara bahwa pembelajaran yang berprinsip CBSA adalah proses penciptaan sistem lingkungan yang menyediakan seperangkat peristiwa untuk merangsang anak agar melakukan aktivitas belajar.

Walaupun telah lama kita menyadari bahwa aktivitas belajar memerlukan keterlibatan secara aktif, dalam kenyataannya masih menunjukkan kecenderungan yang berbeda. Dalam suatu proses pembelajaran yang diselenggarakan, masih tampak adanya kecenderungan meminimalkan peran dan keterlibatan belajar. Dominasi guru dalam proses pembelajaran menyebabkan pembelajar (siswa) hanya berperan dan terlibat secara pasif, mereka (para siswa) lebih banyak menunggu sajian dari guru dari pada mencari dan menemukan sendiri pengetahuan, keterampilan, serta sikap yang mereka butuhkan. Apabila kondisi proses pembelajaran yang memaksimalkan peran dan keterlibatan guru serta meminimalkan peran dan keterlibatan peserta didik, akan mengakibatkan sulit tercapainya tujuan pendidikan yakni meletakkan dasar yang dapat dipakai sebagai loncatan untuk menggapai pendidikan yang lebih tinggi, di samping kemampuan dan gairah untuk belajar terus menerus.

Bertolak pada pemikiran-pemikiran yang terkandung dalam konsepsi pendidikan seumur hidup dan konsepsi belajar serta kenyataan proses pembelajaran, maka peningkatan menerapkan CBSA merupakan kebutuhan yang harus segera terpenuhi. Guru hendaknya tidak lagi mengajar sebagai kegiatan menyapaikan pengetahuan, ketrampilan, dan sikap kepada siswanya. Guru hendaknya mengajar untuk membelajarkan siswa dalam konteks belajar bagaimana belajar mencari, menemukan dan meresapi pengetahuan,

keterampilan dan sikap. Untuk meningkatkan CBSA perlu adanya metode-metode yang tepat berdasarkan kemanfaatannya. Metode pembelajaran yang bisa meningkatkan CBSA masih belum efektif dan efisien, sehingga banyak para pendidik dan calon pendidik untuk menemukan pemecahan masalah pada penggunaan metode yang tepat, seiring perputaran waktu salah satu cara mengajar yang berdampak prestasi dari komponen-komponen pembelajaran tersebut yaitu menggunakan metode pembelajaran atau disebut juga *cooperative learning*.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:213), menjelaskan bahwa metode pembelajaran adalah cara-cara pelaksanaan dari pada proses pengajaran, atau soal bagaimana teknisnya suatu bahan pelajaran diberikan kepada peserta didik disekolah. Metode pembelajaran banyak yang mampu mengembangkan potensi siswa dan bertujuan agar pemahaman peserta didik dapat terbangun dengan baik sesuai dengan karakteristik peserta didik. Selain dengan metode mengajar, sebuah permasalahan proses belajar dapat dipecahkan dengan model pembelajaran *coopetative learning* yang digunakan oleh guru atau pendidik agar dapat berinteraksi dengan peserta didik.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di kelas X Jasa Boga di SMK Negeri 1 Praya diketahui bahwa selama ini proses pembelajaran yang berbasis kompetensi cara belajar siswa aktif oleh pendidik ke peserta didik masih belum maksimal. Bisa diketahui dari pra survei siswa belum mampu menjawab beberapa pertanyaan yang diberikan oleh pendidik, dan pada pemilihan materi yang diajarkan bertujuan untuk menambah wawasan dan cara berfikir siswa masih lemah dikarenakan proses belajar mengajar pada materi yang diberikan belum bisa menjadikan sebuah konsep. Adanya konsep tersebut menjadikan

sistem informasi yang menghubungkan item satu dengan yang lainnya dengan cara tertentu melalui proses asimilasi oleh siswa sendiri. Kurangnya perwujudan kegiatan belajar mengajar dikelas ini mengakibatkan pengetahuan dan segi kemampuan berfikir serta tingkat kemampuan atau tipe hasil belajar yang termasuk aspek kognitif perlu ditingkatkan.

Kemampuan berfikir yang termasuk pada aspek kognitif ini lebih menekankan pada pemahaman dimana tingkat kemampuan yang diharapkan peserta didik mampu memahami arti atau konsep, fakta, prinsip, metode dan prosedur yang diketahuinya. Dalam hal ini peserta didik tidak hanya hafal secara verbalistik, tetapi memahami konsep dari masalah atau fakta yang digunakan. Siswa pada hakekatnya memiliki potensi atau kemampuan yang belum terbentuk secara jelas, maka kewajiban gurulah untuk merangsang agar mereka mampu menampilkan potensi itu. Para guru dapat menumbuhkan keterampilan-keterampilan pada siswa itu sendiri menjadi roda penggerak memproses perolehan, anak akan mampu menemukan sendiri fakta dan konsep serta mengembangkan sikap dan nilai yang dituntut yang terdapat pada aspek afektif atau sikap yang muncul terhadap murid. Seluruh gerak atau tindakan dalam proses belajar mengajar akan menciptakan kondisi cara belajar siswa aktif, dengan keterampilan proses siswa berupaya menemukan mengembangkan konsep dalam materi ajar. Konsep-konsep yang telah dikembangkan ini berguna untuk menunjang pengembangan kemampuan selanjutnya. Interaksi antara kemampuan dan pengetahuan tentang fakta, konsep, prinsip, dan proses dapat ditanamkan pada mata pelajaran yang banyak membutuhkan pemahaman materi.

Pada pengamatan di sekolah Pendidik atau guru dalam memberikan isi materi pelajaran kurangnya interaksi dikarenakan dominasi guru membacakan isi teori tersebut kepada peserta didik. Sehingga pembelajaran aktivitas peserta didik sedikit, dan ketika memberikan tugas belum mencerminkan kompetensi yang harus dicapai. Kurangnya dalam memberikan pengalaman belajar secara langsung mudah untuk siswa tidak memahami pelajaran yang diberikan, dengan memberikan, fakta dan konsep dapat menumbuhkan cara berfikir mereka dengan menemukan permasalahan pada materi yang diberikan. Materi yang bisa mendukung dan mewujudkan penggunaan fakta dan konsep tersebut yaitu mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

Pengolahan makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif restoran di SMK yang merupakan usaha menyiapkan tamatan memasuki dunia kerja, sehingga tamatan benar-benar dapat mengisi peluang kerja dan usaha di kehidupan nyata. Pokok isi pembelajaran mata pelajaran ini saling mendukung dengan mata pelajaran kejuruan yang lainnya. Oleh karena itu, pemberian materi harus dapat menjadikan siswa peserta didik paham.

Pembelajaran pengolahan makanan Indonesia itu sendiri bertujuan untuk membentuk peserta didik menjadi pekerja tingkat menengah yang terampil yang dibutuhkan dalam usaha jasa boga baik catering, di restoran maupun di hotel. Bertujuan menjadikan siswa mempunyai keterampilan mampu menyajikan hidangan, seperti halnya di catering siswa mampu memasak nasi sesuai dengan kriteria standar pada umumnya. Tidak semua siswa mampu memasak nasi baik, meskipun terlihat mudah tapi penting untuk dipelajari, karena nasi tersebut memiliki macam-macam teknik olah cara memasak beras. Sehingga menghasilkan berbagai macam penggunaan beras dengan kriteria nasi yang

berbeda-beda dari segi tekstur yang keras, lembut, putih, kehitaman dan lain-lain. Sedangkan untuk mie sama halnya dengan nasi, yang perlu diperhatikan yaitu variasi dari mie, penggunaan mie dan teknik memasak mie, sehingga siswa perlu memahami dengan benar bagaimana cara memasak nasi dan mie. Dari pembahasan tersebut terdapat pada kompetensi mengolah hidangan nasi dan mie.

Dalam membantu siswa memahami pelajaran mengolah hidangan nasi dan mie. Peserta didik akan dilatih menemukan konsep, dan konsep itu dapat dipelajari dalam suatu proses yang melibatkan fakta. Fakta akan menjadi dasar untuk mengajari anak berkesempatan dalam berfikir menggunakan semua macam-macam indra diantaranya indra melihat, indra mendengar, indra peraba, dan indra pengecap. Sehingga konsep pemahaman dari semua potensi anak dikembangkan secara total sehingga anak menjadi lebih pintar dan lebih mudah memahami pelajaran tersebut.

Upaya untuk mengatasi permasalahan diatas diperlukan sebuah alternatif metode pembelajaran dalam meningkatkan pencapaian cara belajar siswa aktif (CBSA) dan pemahaman yang akan meningkatkan prestasi belajar siswa. Metode pembelajaran *cooperative learning* yang akan diterapkan pada model *Student Team Achievement Divison* (STAD). Banyaknya model yang bisa menunjukkan peningkatan mutu belajar peserta didik dengan memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing, penggunaan model STAD ini sangat mendukung kegiatan belajar mengajar mengolah hidangan nasi dan mie, melalui model STAD ini memberikan kesempatan kepada peserta didik bagaimana dapat memecahkan masalah dan berfikir mandiri dalam belajar, sehingga menjadikan proses belajar mengajar yang bermakna dan tidak hanya

untuk meningkatkan pemahaman mata pelajaran pengolahan makanan indonesia tetapi mampu mengembangkan potensi belajar peserta didik serta memberikan pengalaman pembelajaran bagi pendidik dan peserta didik.

Dalam meningkatkan mutu belajar peserta didik digunakan model pembelajaran kooperatif STAD *Student Team Achievement Division*. STAD merupakan model pembelajaran kooperatif yang menekankan pada adanya aktifitas dan interaksi diantara peserta didik untuk saling membantu dalam menguasai materi pelajaran. Jadi, kegiatan belajar mengajar berpusat pada siswa (*student oriented*). Antara anggota kelompok dapat saling membantu untuk dapat memecahkan permasalahan bersama-sama dengan perantara interaksi. Setiap anggota kelompok memiliki tanggung jawab sendiri dalam penguasaan materi diskusi, jadi setiap individu yang telah menguasai materi diskusi memiliki keharusan untuk menjelaskan terhadap anggota kelompok yang lain sampai benar mengerti. Setiap individu akan tertarik untuk mendapatkan nilai semaksimal mungkin untuk kemajuan nilai kelompok dan juga memiliki keinginan untuk mencapai nilainya dibandingkan dengan nilai sebelumnya. Selain itu peserta didik juga akan lebih tertarik dengan adanya pemberian penghargaan kelompok untuk kelompok yang berhasil dengan kriteria yang ditetapkan.

Dapat dilihat bahwa siswa dituntut untuk saling melengkapi antar anggota yang satu dengan anggota yang lain dalam satu kelompok. Secara otomatis siswa menjadi tertarik, dan antusias terhadap diskusi yang dilakukan. Pada dasarnya model ini dirancang untuk memotivasi peserta didik agar saling membantu antar anggotanya dalam menguasai pengetahuan dan mempunyai konsep pengelompokan yang memberikan peserta didik peluang belajar secara

santai dengan menumbuhkan rasa tanggung jawab, *team work* yang baik, persaingan sportif dan keterlibatan belajar yang disampaikan oleh guru melalui model pembelajaran *cooperatif learning* tipe *Student Team Achievement Division* (STAD) juga sangat membantu guru untuk memudahkan peserta didik belajar aktif dan dapat memahami materi pelajaran yang diberikan.

Berdasarkan uraian diatas, diperlukan adanya suatu peningkatan Cara Belajar Siswa Aktif (CBSA) pada proses belajar mengajar dikelas, sehingga memberikan interaksi kepada pendidik dengan peserta didik serta menumbuhkan kemampuan para peserta didik yang belum terbentuk secara jelas. Maka kewajiban gurulah untuk merangsang agar mereka mampu menampilkan potensi itu. Para guru dapat menumbuhkan keterampilan-keterampilan pada siswa dengan diterapkan metode pembelajaran model pembelajaran kooperatif learning, yaitu model pembelajaran kelompok atau diskusi yang menghendaki adanya kerjasama diantara kelompok dalam mempelajari materi yang diberikan oleh guru. Dengan mengembangkan keterampilan-keterampilan memproses perolehan, siswa akan mampu menemukan dan mengembangkan sendiri fakta dan konsep serta mengembangkan sikap dan nilai yang dituntut selama proses belajar-mengajar, seperti inilah yang dapat menciptakan siswa belajar aktif.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti akan menerapkan model pembelajaran *Student Team Achievement Division* (STAD) untuk pemahaman peserta didik, maka peneliti memfokuskan penelitiannya dengan judul “Pengaruh Pemahaman Belajar Siswa Menggunakan Metode *Cooperative Learning* Model *Student Team Achievement Division* (STAD) Pada Mata Pelajaran PMI Siswa Kelas X Jasa Boga SMK N 1 Praya”.

## **B. Identifikasi masalah**

Sehubungan dengan uraian latar belakang masalah yang mendasari penelitian ini, maka masalah-masalah yang ada dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Kurangnya peningkatan Cara Belajar Siswa Aktif (CBSA) sehingga menimbulkan peserta didik kurang berinteraksi dalam proses belajar mengajar.
2. Kurangnya variasi mengajar yang dilakukan oleh guru yang mengakibatkan peserta didik lemah dalam memahami pelajaran.
3. Kurangnya memberikan metode-metode pembelajaran sebagai pengalaman belajar secara langsung kepada peserta didik untuk membangkitkan motivasi belajar murid.
4. Dari hasil pengamatan ketika guru memberikan tugas kepada peserta didik belum mencerminkan kompetensi yang diinginkan pada hasil belajar siswa masih kurang.
5. Fenomena di Saat guru menanyakan beberapa hal atau pertanyaan peserta didik belum mampu menjawab.
6. Pada proses belajar mengajar dominasi guru masih terfokuskan pada membacakan teori pelajaran, sehingga pembelajaran aktivitas peserta didik sedikit.
7. Sejauh ini Model pembelajaran *Student Team Achievement Division* (STAD) belum digunakan oleh para guru di SMK Negeri 1 Praya dalam pemahaman



peserta didik.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, model STAD sangat efektif digunakan dalam proses pembelajaran dikelas karena dapat berpengaruh pada pemahaman dan apakah menimbulkan sikap saat terjadinya kegiatan proses belajar mengajar peserta didik. Penggunaan model STAD dapat menumbuhkan rasa tanggung jawab dan adanya interaksi peserta didik dengan guru. Oleh karena itu, penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Pemahaman Belajar Siswa Menggunakan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Pada Mata Pelajaran PMI Siswa Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya”.

### **D. Rumusan Masalah**

Dari batasan masalah di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah :

Apakah ada Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan Pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga Smkn 1 Praya Lombok Tengah ?

### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah di atas, tujuan yang hendak dicapai penelitian adalah :

Mengetahui Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan Pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga Smkn 1 Praya Lombok Tengah.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Dari berbagai hal yang telah dikemukakan di atas, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

##### **1. Secara Teoritis**

Penelitian ini digunakan untuk mengetahui pengaruh metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) sebagai strategi belajar kelompok yang dapat mempermudah peserta didik dalam menyerap pelajaran sehingga dapat meningkatkan pemahaman peserta didik dan meningkatkan keaktifan belajar peserta didik.

##### **2. Secara Praktis**

###### **a. Bagi Peserta Didik**

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk meningkatkan dan membantu peserta didik dapat belajar dengan mudah, meningkatkan keaktifan saat proses belajar mengajar, meningkatkan pemahaman pembelajaran serta mengembangkan jiwa kerja sama saling menguntungkan dan menghargai satu sama lain.

b. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk semua pihak yang bersangkutan dalam penelitian ini, digunakan untuk menambah wawasan, pengetahuan, pengalaman serta menjadi bahan informasi untuk penelitian mengenai metode pembelajaran kooperatif yang lebih bervariasi dan ilmu sebagai bekal melaksanakan tugasnya kelak.

c. Bagi Guru

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan masukan dalam melakukan model pembelajaran dikelas agar lebih efektif dan kreatif, serta diharapkan dapat membantu mengatasi permasalahan dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang dihadapi dan mendapatkan tambahan wawasan serta keterampilan pembelajaran yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

### **A. Deskripsi Teori**

#### **1. Pembelajaran *Student Active Learning* (SAL)**

Pembelajaran aktif (*active learning*) adalah segala bentuk pembelajaran yang dimaksudkan untuk mengoptimalkan penggunaan semua potensi yang dimiliki oleh anak didik, sehingga semua anak didik dapat mencapai hasil belajar yang memuaskan sesuai dengan karakteristik yang mereka miliki. Di samping itu juga dimaksudkan untuk menjaga perhatian siswa/anak didik agar tetap tertuju pada proses pembelajaran Hartono (2013).

Penyelenggaraan pembelajaran merupakan salah satu tugas utama guru, dimana pembelajaran dapat diartikan sebagai kegiatan yang ditujukan untuk membelajarkan siswa. Untuk dapat membelajarkan siswa, salah satu cara yang dapat ditempuh oleh guru ialah dengan menerapkan pembelajaran yang didasarkan pada pedoman umum pembelajaran untuk implementasi kurikulum 2013 (Permendikbud Nomor 81 A Tahun 2013), yaitu tentang standar proses pembelajaran kurikulum 2013. Menjelaskan Proses pembelajaran pada satuan pendidikan diselenggarakan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup bagi prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis peserta didik. Selain itu, dalam proses pembelajaran pendidik memberikan keteladanan.

Setiap satuan pendidikan melakukan perencanaan proses pembelajaran, pelaksanaan proses pembelajaran, penilaian hasil pembelajaran, dan

pengawasan proses pembelajaran untuk terlaksananya proses pembelajaran yang efektif dan efisien. Standar proses merupakan kriteria mengenai pelaksanaan pembelajaran dan kegiatan pembelajaran untuk suatu proses pendidikan yang memberikan kesempatan bagi siswa agar dapat mengembangkan segala potensi yang mereka miliki menjadi kemampuan yang semakin lama semakin meningkat dilihat dari aspek afektif, kognitif dan keterampilan tersirat dalam kurikulum yang berlaku, sehingga memunculkan pembelajaran yang aktif.

Pembelajaran aktif adalah salah satu cara untuk mengikat informasi dan menekankan akan adanya keaktifan siswa sehingga kegiatan proses pembelajaran tidak hanya dimonopoli oleh guru (guru yang aktif), akan tetapi yang dituntut untuk aktif adalah peserta didik baik secara fisik maupun mental. Untuk mengetahui keaktifan siswa dapat dilihat dari indikator tingkah laku yang muncul dalam proses belajar mengajar berdasarkan apa yang dirancang guru. Indikator tersebut dapat dilihat dari lima segi (Nana Sudjana, 1987:21-22), yaitu:

a. Dari sudut siswa dapat dilihat dari :

- 1) Keinginan, keberanian, menampilkan minat, kebutuhan dan permasalahannya.
- 2) Keinginan, keberanian, menampilkan minat, kebutuhan berpartisipasi dalam kegiatan persiapan, proses dan kelanjutan belajar.
- 3) Menampilkan berbagai usaha untuk keaktifan belajar dalam menjalani dan menyelesaikan kegiatan belajar mengajar sampai mencapai keberhasilan.

- 4) Kebebasan atau keluasan melakukan hal tersebut di atas tekanan atau pihak lainnya (kemandirian belajar).
- b. Dari sudut guru dapat dilihat dari :
- 1) Adanya usaha mendorong, membina gairah belajar dan partisipasi siswa secara aktif.
  - 2) Bahwa peranan guru tidak mendominasi kegiatan proses belajar siswa.
  - 3) Bahwa guru memberi kesempatan kepada siswa untuk belajar menurut cara dan keadaan masing-masing.
  - 4) Bahwa guru menggunakan berbagai jenis metode mengajar serta pendekatan multimedia.
- c. Dari sudut program dapat dilihat dari :
- 1) Tujuan intruksional serta konsep maupun isi pelajaran sesuai dengan kebutuhan, minat serta kemampuan subjek didik.
  - 2) Program cukup jelas, dapat dimengerti siswa dan menantang siswa untuk melakukan kegiatan belajar.
  - 3) Bahan pelajaran mengandung fakta atau informasi, konsep, prinsip dan keterampilan.
- d. Dari sudut situasi belajar dapat dilihat dari :
- 1) Iklim hubungan inti, dan erat antara guru dengan siswa, siswa dengan siswa, guru dengan guru serta dengan unsur pemimpin.
  - 2) Gairah serta kegembiraan belajar siswa sehingga siswa mampun memiliki motivasi yang kuat serta keleluasan mengembangkan cara belajar masing-masing.

e. Dari sudut sarana belajar dapat dilihat dari :

- 1) Sumber-sumber belajar bagi siswa.
- 2) Fleksibilitas waktu untuk melakukan kegiatan belajar.
- 3) Dukungan dari berbagai jenis media pengajaran.
- 4) Kegiatan belajar siswa yang tidak terbatas di dalam kelas tetapi juga di luar kelas.

Sintak pembelajaran yang berdasarkan sesuai dengan standar proses pembelajaran pada implementasi kurikulum 2013, maka guru harus melaksanakan 3 tahapan adalah sebagai berikut :

- 1) Pendahuluan yang harus dilakukan oleh guru berdasarkan amanat kurikulum 2013 adalah :
  - a) Mempersiapkan siswa baik secara psikis maupun secara fisik agar dapat mengikuti proses pembelajaran dengan baik.
  - b) Guru harus mengajukan beberapa pertanyaan-pertanyaan terkait materi pembelajaran baik materi yang telah siswa pelajari serta materi-materi yang akan mereka pelajari dalam proses pembelajaran tersebut.
  - c) Mengajak siswa untuk mencermati suatu permasalahan atau tugas yang akan dikerjakan dan menguraikan tentang tujuan pembelajaran atau KD yang akan dicapai pada pembelajaran.
  - d) Memberikan outline cakupan materi serta penjelasan mengenai kegiatan belajar yang akan dilakukan oleh siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas yang diberikan.
- 2) Kegiatan inti pada proses pembelajaran kurikulum 2013

- a) Melakukan observasi (melakukan pengamatan).
- b) Bertanya
- c) Mengumpulkan informasi.
- d) Mengasosiasikan informasi-informasi yang telah diperoleh
- e) Mengkomunikasikan hasilnya.

3) Kegiatan penutup

- a) Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman/kesimpulan pelajaran.
- b) Melakukan penilaian atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram.
- c) Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.
- d) Merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk pembelajaran remidi.
- e) Program pengayaan.
- f) Layanan konseling atau memberikan tugas baik secara tugas individual maupun kelompok sesuai dengan hasil belajar peserta didik dan menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya

Karakteristik *active learning* merupakan hal-hal yang menjadi ciri atau pembeda dengan model pembelajaran yang lainnya. (Arisamadhi 2009:2) menyebutkan bahwa karakteristik *active learning* (pembelajaran aktif) adalah sebagai berikut :

- a) Pembelajaran ditekankan pada proses dan pada penyampaian informasi, melainkan pada pengembangan keterampilan pemikiran analitis dan kritis terhadap materi yang diajarkan.



- b) Peserta didik tidak hanya mendengarkan materi pembelajaran secara pasif, tetapi ikut berpartisipasi dalam proses pembelajaran.
- c) Penekanan eksplorasi nilai-nilai dan sikap yang berkenaan dengan materi pembelajaran.
- d) Peserta didik dituntut untuk berpikir kritis, menganalisa, dan melakukan evaluasi.
- e) Umpan balik dalam proses pembelajaran.

Menurut Nana Sudjana (1987:24-25) Cara Belajar Siswa Aktif tercermin dalam dua hal, yaitu satuan pelajaran dan dalam praktek pengajaran. Ada beberapa ciri yang harus tampak dalam proses belajar tersebut, yakni :

- a) Situasi kelas menantang siswa melakukan kegiatan secara bebas tetapi terkendali.
- b) Guru tidak mendominasi pembicaraan, tetapi lebih banyak memberikan rangsangan kepada berfikir siswa.
- c) Guru menyediakan sumber belajar, media yang diperlukan dan alat bantu pengajaran.
- d) Kegiatan siswa bervariasi, ada kegiatan yang sifatnya kelompok dalam bentuk diskusi dan ada kegiatan dilakukan secara mandiri.
- e) Belajar tidak hanya diukur dari segi hasil tetapi juga dilihat dan diukur dari segi proses belajar yang dilakukan siswa.
- f) Adanya keberanian siswa mengajukan pendapatnya.
- g) Guru senantiasa menghargai pendapat siswa.

## **2. Pembelajaran Kooperatif**

### **a. Definisi Pembelajaran Kooperatif**

Pembelajaran kooperatif merupakan pembelajaran yang berpusat pada peserta didik, semua proses pembelajaran berpusar pada siswa mulai dari mempelajari materi, berdiskusi dan memecahkan masalah. Pembelajaran yang berpusat pada peserta didik sangat membutuhkan kerjasama antar siswa/kelompok untuk mencapai tujuan pembelajaran. Fungsi guru pada pembelajaran kooperatif yaitu sebagai perantara dalam menyampaikan materi dan kemudian para peserta didik yang menggali lebih jauh materi pelajaran yang diberikan. Guru juga sangat berperan penting dalam mengontrol siswa saat melaksanakan diskusi dan memecahkan masalah yang diberikan.

Tujuan dibentuknya kelompok pada pembelajaran kooperatif adalah memberikan kesempatan kepada siswa agar dapat terlibat secara langsung dan aktif dalam kegiatan belajar mengajar dikelas. Namun adapula orang yang memiliki kesan negatif mengenai pembelajaran ini. Siswa yang tekun merasa harus bekerja melebihi siswa lain dalam timnya, sedangkan siswa yang kurang mampu merasa rendah diri ditempatkan dalam satu tim dengan siswa yang lebih pandai. (Anita Lie : 2008:28).

Pada hakekatnya pembagian kelompok pada pembelajaran kooperatif bertujuan untuk menumbuhkan sikap kerjasama dan saling membantu pada setiap anggotannya. Pembelajaran kooperatif memiliki pengaruh sangat besar pada proses pembelajaran jika setiap kelompok dihargai berdasarkan pembelajaran individual dari setiap anggotanya. Hal ini akan menepis pikiran

negatif yang menganggap pembelajaran kooperatif tidak efisien dalam pembagian nilai.

Model pembelajaran kooperatif memiliki perbedaan bila dibandingkan dengan model pembelajaran lain. Maka menurut (Etin Solehetin, 2007) pembelajaran kooperatif memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Belajar dengan teman
2. Tatap muka antar teman
3. Mendengarkan diantara anggota
4. Belajar dari teman sendiri dalam kelompok
5. Belajar dalam kelompok kecil
6. Produktif berbicara atau mengemukakan pendapat
7. Siswa membuat keputusan
8. Siswa aktif

Dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa didalam pembelajaran kooperatif mempunyai tiga tujuan yaitu :

- a) Pembelajaran kooperatif mempunyai tujuan untuk meningkatkan kinerja siswa dalam tugas-tugas akademik.
- b) Pembelajaran kooperatif bertujuan agar siswa dapat menerima teman-teman yang mempunyai latar belakang berbeda. Perbedaan itu adalah perbedaan suku, agama, kemampuan akademik, dan tingkat sosial.
- c) Pembelajaran kooperatif bertujuan untuk mengembangkan keterampilan sosial (*soft skill*) yang dimaksud dalam pembelajaran kooperatif adalah berbagai tugas, aktif bertanya, dan menghargai pendapat orang lain.

Dalam pembelajaran kooperatif terdapat beberapa variasi model yang dapat ditetapkan, yaitu : a). *Cooperative integrates and composition* (CIRC), b). *Teams Games Tournament* (TGT), c). *Jigsaw II*, d). *Teams Accelerated Instruction* (TAI), e). *Student Team Achievement Division* (STAD).

#### 1. *Cooperative Integrates And Composition* (CIRC)

*Cooperative Integrates And Composition* (CIRC) atau pembelajaran kooperatif terpadu membaca dan menulis merupakan program komperehensif untuk mengajar membaca dan menulis pada tingkat sekolah dasar. Dalam CIRC guru menggunakan novel atau bacaan lain dan siswa berkelompok dua atau lebih dengan kemampuan membaca dan menulis yang berbeda sehingga masing-masing dapat saling membantu dan meningkatkan kemampuan membaca dan menulisnya.

#### 2. *Teams Games Tournament* (TGT)

Pembelajaran sistem TGT ini hampir sama dengan model STAD, namun mengganti kuis dengan instrument atau lomba mingguan. Dalam lomba itu peserta didik berkompetisi dengan anggota tim lain agar dapat menyumbangkan poin pada skor tim mereka. Sama seperti pembelajaran STAD setiap peserta didik memperoleh kesempatan yang sama untuk berhasil dan memperoleh penghargaan tim.

#### 3. *Jigsaw II*

Menurut Slavin, (1995:122) pada model ini kelas dibagi menjadi berapa kelompok dengan anggota 4-6 orang. Setiap kelompok diberi nama yang berbeda-beda. Pelajaran dibagi dalam beberapa bagian sehingga setiap siswa

mempelajari salah satu bagian pelajaran tersebut. Semua siswa dengan bagian pelajaran yang sama, belajar bersama dalam sebuah kelompok dan dikenal sebagai “*Counterpart Group*” (CG). Dalam setiap CG siswa berdiskusi dan mengklarifikasi bahan pelajaran dan menyusun sebuah rencana bagaimana cara mereka mengajarkan kepada teman mereka dari kelompok lain. Jika sudah siap, siswa kembali ke kelompok *jigsaw* mereka, dan mengajarkan bagian yang dipelajari masing-masing kepada anggota kelompok *jigsaw* tersebut. Hal tersebut memberikan kemungkinan siswa terlibat aktif dalam diskusi dan saling berkomunikasi baik didalam *jigsaw* maupun CG. Keterampilan bekerja dan belajar secara kooperatif dipelajari langsung di dalam kegiatan pada kedua jenis pengelompokan. Siswa juga termotivasi untuk selalu mengevaluasi proses pembelajaran mereka.

#### 4. *Teams Accelerated Instruction* atau *Team Assited Individualized* (TAI)

Menurut Slavin (1995:97) model ini merupakan model kelompok dengan kemampuan heterogen. Setiap siswa belajar pada aspek khusus secara individual. Anggota tim menggunakan lembar jawab yang digunakan untuk saling memeriksa jawaban teman satu tim, dan semua bertanggung jawab bersama. Diskusi terjadi pada saat siswa saling mempertanyakan jawaban teman satu timnya.

#### **b. Pembelajaran *Cooperative Learning* Tipe STAD**

Menurut Agus Suprijono (2009:46) model pembelajaran ialah pola yang digunakan sebagai pedoman dalam merencanakan pembelajaran di kelas, dengan pendekatan, metode, dan teknik pembelajaran. Model pembelajaran

dipilih berdasarkan manfaat, cakupan materi atau pengetahuan, tujuan pembelajaran, serta karakteristik pembelajaran itu terjadi (Dewi Salma Prawiradilaga, 2007:34).

Dari beberapa model pembelajaran kooperatif, telah ditetapkan yaitu menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe *Student Team Achievement Division* (STAD) dikembangkan oleh Robert Slavin merupakan pendekatan pembelajaran kooperatif yang paling sederhana, dan merupakan salah satu model pembelajaran yang banyak digunakan dalam pembelajaran kooperatif. Model pembelajaran *cooperative learning* STAD adalah model pembelajaran dengan strategi kelompok belajar yang terdiri dari 4 sampai 6 peserta didik yang heterogen dari kemampuan belajarnya, ada peserta didik yang kemampuan belajarnya tinggi, sedang maupun rendah. kelompok belajar tersebut akan ada tanggung jawab bersama, jadi setiap anggotanya saling membantu untuk menutupi kekurangan temannya. Ada proses diskusi, saling bertukar pendapat, menghargai pendapat, pembelajaran teman sebaya, kepemimpinan dalam mengatur pembelajaran di kelompoknya sehingga yang terjalin adalah hubungan positif.

Menurut Agus Suprijono (2009:53), adapun kelebihan dari pembelajaran *cooperative learning* tipe STAD yaitu dapat: (1) saling membantu secara efektif dan efisien; (2) saling memotivasi untuk memperoleh keberhasilan bersama; (3) memproses informasi bersama secara lebih efektif dan efisien; (4) saling memberi informasi dan sarana yang diperlukan; (5)

saling membantu dalam merumuskan dan mengembangkan argumentasi serta meningkatkan kemampuan wawasan terhadap masalah yang dihadapi.

Menurut Agus Suprijono, (2009:65) menjelaskan bahwa sintaks pembelajaran kooperatif terdiri dari enam fase pengajaran kooperatif dirangkum pada tabel 1, berikut ini :

Tabel 1. Enam Fase Pembelajaran Kooperatif

<b>Fase</b>	<b>Kegiatan Guru</b>
Fase 1. (Menyampaikan tujuan dan motivasi siswa)	Guru menyampaikan semua tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pelajaran tersebut dan motivasi siswa belajar.
Fase 2. (Menyajikan informasi)	Guru menyajikan informasi kepada siswa baik dengan peragaan (demonstrasi) atau <i>teks</i> .
Fase 3. (mengorganisasikan siswa ke dalam kelompok-kelompok belajar)	Guru menjelaskan siswa bagaimana caranya membentuk kelompok belajar dan membantu setiap kelompok agar melakukan perubahan efisien.
Fase 4. (Membantu kerja kelompok)	Guru membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat mereka mengerjakan tugas
Fase 5. (Evaluasi)	Guru mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang telah dipelajari atau meminta kelompok presentasi hasil kerja.
Fase 6. (Memberikan penghargaan)	Guru memberikan cara-cara untuk menghargai baik upaya maupun hasil belajar individu dan kelompok.

Pembelajaran kooperatif yang terdiri dari enam fase pengajaran kooperatif pada kolom kegiatan guru untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada lembar lampiran.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:228), *Student teams achievement divisions* (STAD) merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning*, dan diskusi.

Sedangkan Nur Asma (2006:30), menjelaskan bahwa pembelajaran kooperatif tipe STAD terdiri dari enam komponen utama dapat dilihat seraca rinci sebagai berikut :

1) Persiapan pembelajaran

Dalam tahap persiapan pembelajaran menggunakan model STAD yaitu :

- a) Sebelum menyajikan materi pelajaran, dibuat Lembar Kegiatan Siswa (LKS) yang akan dipelajari masing-masing kelompok.
- b) Menempatkan siswa dalam kelompok secara heterogen. Masing-masing kelompok terdiri dari empat sampai lima orang.

2) Penyajian materi

Tahap penyajian materi secara garis besar menggunakan waktu 15-20 menit. Sebelum menyajikan materi pelajaran guru menjelaskan tujuan pembelajaran, memberi motivasi untuk berkooperatif.

3) Belajar kelompok

Guru memberikan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk dikerjakan masing-masing kelompok. Setiap murid mendapat peran pemimpin anggota-anggota didalam kelompoknya, dengan harapan bahwa setiap kelompok termotivasi untuk memulai pembicaraan dalam diskusi.

4) Pemeriksaan terhadap hasil kegiatan kelompok

pemeriksaan terhadap hasil kegiatan kelompok dilakukan dengan mengecek hasil kegiatan kelompok dan mengawasi aktivitas setiap kelompok. Pada tahap ini diharapkan terjadi interaksi antar anggota



kelompok, serta dilakukan pemeriksaan dan memperbaiki jika terdapat kesalahan-kesalahan.

5) Siswa mengerjakan soal secara individu

Pada tahap ini setiap siswa tidak diperkenankan mengerjakan tugas secara kelompok tetapi dikerjakan secara individu. Setelah diperoleh dari hasil tugas yang dikerjakan secara individu, kemudian dihitung skor peningkatan individual dengan skor hasil tugas kelompok.

6) Penghargaan kelompok

Penghargaan dari guru berupa nilai, sertifikat atau bingkisan hadiah yang diumumkan sesudah proses belajar mengajar selesai, sehingga termotivasi.

Dari penjelasan di atas maka dapat diambil kesimpulan ada 6 tahapan proses pembelajaran kooperatif tipe *Student Team Achievement Division* (STAD) :

a) Persiapan pembelajaran

Dari kedua teori diambil kesimpulan pada tahap persiapan pembelajaran yaitu :

1. Membuat perangkat pembelajaran seperti : RPP, lembar kegiatan siswa, dan soal evaluasi.
2. Membagi siswa menjadi beberapa kelompok secara heterogen.

b) Penyajian materi

Penyajian materi dilakukan oleh guru sebagai pengantar pembelajaran di dalam kelas agar peserta didik dapat mengembangkan materi lebih luas.

c) Belajar kelompok

Setelah penyajian materi dari guru peserta didik diberikan tugas kelompok yang harus dikerjakan anggota-anggota kelompok dan setiap anggota kelompok saling memberi penjelasan kepada teman yang belum memahami materi.

d) Pengecekan hasil kegiatan kelompok

Pada tahap ini guru membimbing siswa dalam melakukan diskusi kelompok. Melakukan pengawasan pada setiap kelompok agar seluruh anggota kelompok dapat melakukan diskusi dengan baik.

e) Pemberian soal

Setiap peserta didik diberikan soal yang harus dikerjakan setelah semua kelompok selesai mempresentasikan hasil diskusi. Hasil dari nilai yang diperoleh akan digunakan untuk memberikan nilai pada kelompok.

f) Penilaian

Tahap akhir yaitu penilaian kelompok, penilaian diberikan berdasarkan jumlah perolehan nilai seluruh anggota kelompok.

g) Kegiatan akhir

Pembelajaran dilakukan evaluasi selama proses pembelajaran dan menyimpulkan materi pembelajaran yang telah disampaikan.

Dengan memahami maksud dan tujuan dari model pembelajaran *cooperative learning* model STAD, maka pendidik dapat menerapkan pada proses pembelajaran agar dapat membantu peserta didik dalam mencapai kompetensi dan lebih termotivasi dan berperan aktif di kelas.

### **3. Hasil Belajar**

#### **a. Definisi Hasil Belajar**

Hasil belajar ialah kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya (Nana Sudjana, 2005:3). Pendapat tersebut didukung oleh Oemar Hamalik (1995:48) yang mengemukakan bahwa hasil belajar adalah perubahan tingkah laku subjek yang meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam situasi tertentu berkat pengalaman berulang-ulang. Sedangkan Dimiyati dan Mudjiono (2006:250) mengemukakan bahwa hasil belajar merupakan hal yang dapat dipandang dari dua sisi, yaitu sisi siswa dan guru. Dari sisi siswa hasil belajar merupakan tingkat perkembangan mental yang lebih baik bila dibandingkan pada saat sebelum belajar. Tingkat perkembangan mental tersebut terwujud pada jenis-jenis ranah, yaitu ranah kognitif, afektif, dan psikomotor. Sedangkan dari sisi guru, hasil belajar merupakan saat terselesaikannya bahan pelajaran.

Berdasarkan kutipan-kutipan mengenai definisi hasil belajar diatas, maka dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan hasil yang diperoleh siswa setelah terjadinya proses pembelajaran yang berupa perubahan tingkah laku, baik pada ranah pengetahuan, sikap maupun keterampilan yang biasanya

ditunjukkan dengan nilai tes yang diberikan oleh guru setiap selesai memberikan materi pelajaran pada satu pokok pembahasan.

#### **b. Pencapaian hasil belajar**

Salah satu indikator tercapai atau tidaknya suatu proses pembelajaran adalah mengukur seberapa jauh pencapaian hasil belajar siswa. Yang bermaksud dengan pencapaian adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dikuasai sebagai hasil pengalaman pembelajaran.

Salah satu komponen penting yang juga merupakan tugas profesional guru dalam pembelajaran adalah melaksanakan evaluasi pembelajaran. Evaluasi terhadap pencapaian hasil belajar adalah salah satu kegiatan yang merupakan kewajiban bagi setiap guru atau pengajar. Dikatakan kewajiban karena setiap pengajar pada akhirnya harus dapat memberikan informasi kepada lembaganya atau siswa itu sendiri, bagaimana dan sampai dimana penguasaan dan kemampuan yang telah dicapai siswa tentang materi dan ketrampilan-keterampilan mengenai mata ajaran yang telah diberikan (M. Ngalim purwanto, 2006:22).

Menurut Putrohi (2009:10) fungsi penting pada tes pencapaian adalah memberi umpan balik dengan mempertimbangkan efektifitas pembelajaran, pengetahuan pada *performance* siswa, membantu guru untuk mengevaluasi pembelajaran mereka dengan menunjuk area dimana pembelajaran telah efektif dan area dimana siswa belum menguasai. Dengan kata lain, penilaian pencapaian hasil belajar siswa tersebut merupakan cerminan dari tingkat

keberhasilan atau pencapaian tujuan dari proses belajar yang dilaksanakan, serta untuk meningkatkan efisiensi dan keaktifan pengajaran.

Penilaian harus ditunjukan dengan tujuan untuk mengetahui tercapai atau tidaknya kompetensi dasar yang telah ditetapkan sehingga dapat diketahui tingkat penguasaan materi standar kompetensi oleh siswa (Martinis Yamin, 2007:199). Oleh karena itu penilaian pembelajaran ini tidak hanya ditujukan pada hasil/produk keterampilan yang dibuat, tetapi juga serangkaian proses pembuatannya karena dalam pembelajaran tersebut kompetensi dasarnya meliputi seluruh aspek kegiatan, produksi dan refleksi.

Kompetensi adalah sesuatu yang ingin dimiliki oleh peserta didik dan merupakan komponen utama yang harus dirumuskan dalam pelajaran, yang memiliki peran penting dalam menentukan arah pelajaran berdasarkan materi yang harus dipelajari, penetapan metode dan media pembelajaran, serta terhadap penilaian. Kompetensi merupakan panduan sikap (afektif), pengetahuan (kognitif), dan keterampilan (psikomotor). ketiga kompetensi tersebut direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak (Mulyasa, 2006:169).

Sedangkan pendapat lain mengemukakan bahwa penilaian terhadap pencapaian kompetensi dilakukan secara objektif berdasarkan kinerja peserta didik, dengan bukti pengetahuan mereka terhadap suatu kompetensi sebagai hasil belajar (dalam Julistina Jayanti, 2010:18)

Berdasarkan beberapa uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa kompetensi merupakan perpaduan antara aspek sikap (afektif), pengetahuan (kognitif), dan keterampilan (psikomotor) dalam menentukan isi/materi, metode, media pembelajaran, serta penilaian yang objektif terhadap pencapaian kinerja peserta didik. Selain itu, peserta didik harus mengetahui kompetensi, standar kompetensi, kompetensi dasar dan indikator untuk mencapai tujuan dan tingkat penguasaan materi yang direleksikan dalam kebiasaan bertindak dan berfikir untuk menyelesaikan tugas-tugas pembelajaran.

Ketercapaian tujuan pembelajaran dapat dilihat pada tingkat pencapaian kompetensi yang dihasilkan oleh peserta didik. Untuk mengetahui ketercapaian kompetensi dalam sebuah pembelajaran dapat dilihat dari dua aspek yaitu pengetahuan (kognitif), dan sikap (afektif). Berikut ini adalah penjelasan mengenai ranah-ranah tersebut :

#### 1) Aspek Kognitif (Pengetahuan)

Menurut bloom, segala upaya yang menyangkut aktivitas otak adalah termasuk ranah kognitif (Agus Suprijono, 2009:13). Pendapat lain mengatakan bahwa ranah kognitif mencakup tujuan yang berhubungan dengan ingatan, pengetahuan dan kemampuan intelektual (Moh. Uzer Usman, dkk, 1993:111). Dari ranah tersebut dibagi kembali menjadi beberapa kategori dan sub kategori yang berurutan secara hirarkis (bertingkat), mulai dari tingkah laku yang sederhana sampai tingkah laku yang paling kompleks.

Pengukuran pencapaian kompetensi dilihat dari aspek kognitif menurut Suharsimi Arikunto (2006:162-177), dilakukan dengan dua cara pengukuran, yaitu tes subjektif dan tes objektif.

a) Tes subjektif yang pada umumnya berbentuk esai (uraian). Tes bentuk esai adalah sejenis tes kemajuan belajar yang memerlukan jawaban yang bersifat pembahasan atas uraian kata-kata. Ciri-ciri pertanyaannya didahului dengan kata-kata seperti : uraikan, jelaskan, mengapa, bagaimana, bandingkan, simpulkan dan sebagainya.

b) Tes objektif adalah tes yang dalam pemeriksaanya dapat dilakukan secara objektif. Hal ini dimaksudkan untuk mengatasi kelemahan-kelemahan dari tes bentuk esai. Macam-macam tes objektif adalah :

(1) Tes benar-salah

(2) Tes pilihan ganda (*multiple choisce test*)

(3) Menjodohkan (*matching test*)

(4) Tes isian (*completion test*)

Dari uraian diatas dapat disimpulkan aspek kognitif digunakan untuk mengukur kemampuan. Dalam penelitian ini aspek kognitif digunakan untuk mengukur tingkat pencapaian pemahaman pengolahan makanan Indonesia pada pembelajaran teori untuk mengukur pencapaian kompetensi menggunakan tes pilihan ganda (*multiple choisce test*).

Belajar merupakan proses untuk memperoleh hasil belajar, selain itu juga merupakan perilaku aktif peserta didik dalam menghadapi lingkungan untuk mendapatkan pengalaman, pengetahuan, pemahaman, dan makna. Menurut Wortman, Loftus, dan Marshall (1985), belajar merupakan kegiatan mental individu yang kompleks dan biasanya menghasilkan perubahan tingkah laku dan pola pikir pelajar, sehingga dengan adanya perubahan maka dapat dikatakan bahwa kegiatan belajar (*learning*) telah terjadi.

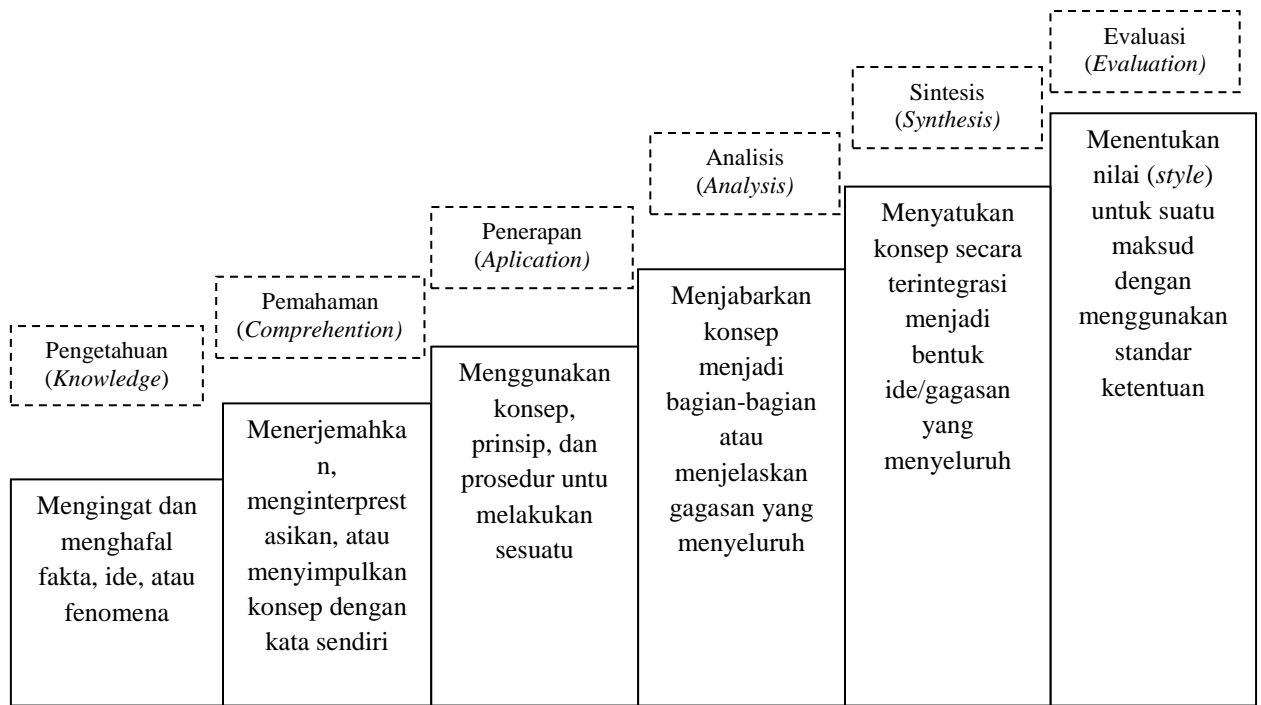
Secara umum, faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar adalah, a) ada materi atau mata pelajaran yang dipelajari, b) faktor lingkungan siswa, c) faktor instrumental, d) keadaan individu siswa, dan e) proses belajar mengajar. Jenis mata pelajaran atau materi yang dipelajari juga turut mempengaruhi proses dan hasil belajar (Sudarwan, 1995:36). Menurut Oemar Hamalik, (2003) menyatakan bahwa tujuan pendidikan dapat diklasifikasikan menjadi tiga dimensi yaitu dimensi kognitif, afektif, dan psikomotor.

Dimensi kognitif yang meliputi tujuan pendidikan yang berkenaan dengan ingatan atau pengenalan terhadap pengetahuan dan pengembangan intelektual dan keterampilan berfikir. Dalam dimensi kognitif ini, tujuan pendidikan dibagi menjadi enam jenjang, yaitu pengetahuan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi. Keenam jenjang itu bersifat hirarkikal mulai dari jenjang yang paling tinggi yaitu evaluasi. Artinya jenjang di bawah menjadi prasyarat untuk jenjang di atasnya. Jenjang yang dibawahnya itu harus dicapai lebih dahulu agar dapat mencapai jenjang yang di atasnya. Konsep penjenjangan dalam dimensi ini sangat populer dan sampai saat ini digunakan secara intensif



dalam dunia pendidikan. Khususnya dalam pengembangan tes hasil belajar. Dalam penelitian kali ini penelitian juga menggunakan konsep tersebut dalam mengembangkan instrument tes hasil belajar (M. Atwi Suparman, 2001:78-80).

Dalam bentuk gambar taksonomi tujuan pendidikan untuk dimensi kognitif menurut Bloom. Dapat dilihat pada gambar 1, sebagai berikut :



**Gambar 1. Taksonomi tujuan pendidikan dalam kawasan kognitif**

**(M. Atwi Suparman, 2001:79)**

- a. Pengetahuan meliputi perilaku-perilaku (*behavior*) yang menekankan pada mengingat (*remembering*) seperti mengingat ide dan fenomena atau peristiwa. Mengingat istilah dan fakta (tanggal, peristiwa, nama orang, dan

tempat), mengingat rumus, mengingat isi peraturan perundangan, dan dimensi, termasuk dalam jenjang taksonomi pengetahuan.

- b. Pemahaman meliputi perilaku menerjemahkan, menafsirkan, menyimpulkan, atau mengekstrapolasi (memperhitungkan) konsep dengan kata-kata atau simbol-simbol lain yang dipilihnya sendiri. Dengan perkataan lain pemahaman meliputi perilaku yang menunjukkan kemampuan siswa dalam menangkap pengertian suatu konsep.
- c. Penerapan meliputi penggunaan konsep atau ide, prinsip, atau teori, dan prosedur, atau metode yang telah dipahami siswa ke dalam praktik memecahkan masalah atau melakukan pekerjaan. Perilaku penerapan sangat banyak digunakan dalam merumuskan tujuan pendidikan yang dimaksudkan untuk menghasilkan siswa yang mampu bekerja dengan menerapkan teori yang telah dipelajarinya.
- d. Analisis meliputi perilaku menjabarkan atau menguraikan (*break down*) konsep menjadi bagian-bagian yang lebih rinci dan menjelaskan keterkaitan atau hubungan antar bagian-bagian tersebut. Kemampuan menganalisis suatu konsep sangat dipengaruhi pemahaman mahasiswa terhadap konsep tersebut dan kemampuan berfikir untuk memilah-milah, merinci, dan mengkaitkan hasil rincinya.
- e. Sintesis berkenaan dengan kemampuan menyatukan bagian-bagian secara terintegrasi menjadi suatu bentuk tertentu yang semula belum ada.

- f. Evaluasi berarti membuat penilaian (*judgement*) tentang nilai (*value*) untuk maksud tertentu. Karena membuat penilaian maka prosesnya menggunakan kriteria atau standar untuk mengatakan sesuatu yang dinilai tersebut seberapa jelas, efektif, ekonomis atau memuaskan. Dalam proses evaluasi terlibat kemampuan pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, dan sintesis.

Dengan demikian, dari dimensi taksonomi bloom pada ranah kognitif mengetahui pencapaian keberhasilan belajar yang sangat tergantung pada jenis mata pelajaran, metode belajar yang sesuai, dan cara penyampaian materi (yakni ada efektif bila disampaikan dengan peragaan, tapi ada juga yang lebih sesuai dengan latihan). Untuk dapat menyampaikan materi pelajaran dengan baik maka harus diperhatikan jenis materi apa dulu yang akan disampaikan. Ada banyak jenis materi pelajaran. Metode ceramah misalnya cocok untuk menjelaskan tentang konsep, prinsip, dan prosedur, metode demonstrasi cocok untuk menjelaskan suatu keterampilan berdasarkan standar tertentu, sedangkan diskusi lebih cocok untuk menganalisis dan memecahkan masalah (Suparman, 1991). Jenis penyampaian materi pelajaran oleh peneliti yang digunakan tentang strategi penyampaian fakta dan konsep secara efektif.

Materi pelajaran yang dalam bentuk fakta misalnya antara lain : nama-nama benda, nama tempat, peristiwa sejarah, nama lambang atau simbol. Fakta adalah merupakan suatu kejadian atau peristiwa yang pernah terjadi atau pernah ada dan memberikan informasi atau data yang bermakna, sehingga dapat membentuk sebuah konsep. Tujuan belajar fakta memberikan

keterampilan yang mendasari keperluan hidup yang masih harus diberikan, yang lebih penting lagi adalah untuk pengembangan nalar siswa atau cara berfikir sendiri. Materi jenis konsep adalah materi berupa definisi, menjelaskan atau mengklasifikasi. Tujuan dari mempelajari konsep adalah agar siswa dapat memahami, menunjukkan ciri-ciri, unsur, membedakan, membandingkan, menggeneralisasi. Menurut Savage dan Armstrong (1996:24).

Perlu diketahui oleh guru bahwa kebanyakan peserta didik akan belajar mulai dari situasi-situasi nyata atau dari contoh-contoh yang spesifik ke hal-hal yang bersifat umum, dari kegiatan mengklasifikasi seperti ini dapat membiasakan anak mengamati dan memaknainya sehingga sampai pada pemahaman. Proses belajarnya, bersifat menyeluruh, dan aplikasi fisik dengan memanfaatkan indra sebanyak mungkin, dan membuat seluruh tubuh dan pikiran terlibat dalam proses belajar. Sebab belajar berdasarkan aktivitas, secara umum lebih efektif dari pada yang didasarkan pada presentasi. Oleh karena itu, cara penyampaian materi dan memperbanyak sumber informasi yang relevan serta tepat akan lebih valid untuk meningkatkan pemahaman belajar peserta didik dibandingkan dengan hanya dari satu sumber saja.

Berdasarkan pengertian tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa jenis penyampaian materi dengan menerapkan fakta dan konsep melatih keterampilan, pengalaman belajar dan hafalan akan lebih baik apabila dilandasi dengan pemahaman. Tanpa pemahaman peserta didik akan kecil kemungkinan dapat mengikuti perkembangan dan kesulitan dalam menyelesaikan persoalan-persoalan pada materi pelajaran. Tingkat pemahaman mempunyai arti tinggi

rendahnya tata cara mengerti atau mengetahui benar akan sesuatu obyek. Semakin tinggi tingkat pemahaman seseorang tentang suatu obyek semakin tinggi pula cara mengerti atau mengetahui benar tentang obyek.

Pemahaman adalah salah satu bagian ranah kognitif. Ranah kognitif bisa diukur dengan tes dan non tes untuk mengukur tingkat pemahaman peserta didik. Tes adalah alat atau prosedur yang digunakan dalam rangka pengukuran dan penilaian, contohnya tes seleksi, tes diagnostik, tes tertulis dan tes lisan. Sedangkan yang non tes adalah penilaian atau evaluasi hasil belajar yang dilakukan tanpa harus menguji, melainkan dilakukan dengan pengamatan secara sistematis (*observation*), wawancara (*interview*), menyebarkan angket (*questionnaire*), dan memeriksa atau meneliti dokumen-dokumen (*documentary analysis*). Teknik non tes ini pada umumnya memegang peranan penting dalam rangka mengevaluasi hasil belajar dari segi ranah sikap (*affective domain*) dan ranah keterampilan (*psychomotoric domain*).

## 2) Aspek afektif (sikap)

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau obyek. Beberapa batasan lain tentang sikap ini, seperti halnya dengan pengetahuan, sikap ini terdiri dari berbagai tingkatan dikembangkan oleh Soekidjo Notoatmodjo (1993), adalah sebagai berikut :

a. Penerimaan (*receiving*)

Menerima dapat diartikan bahwa orang (subyek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (obyek)

b. Merespon (*responding*)

Memberikan jawaban apabila ditanyaa, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, lepas pekerjaan itu benar atau salah, adalah berarti bahwa orang menerima ide tersebut.

c. Menghargai/nilai (*valuing*)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap.

d. Bertanggung jawab (*responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko adalah merupakan sikap yang paling tinggi.

Empat tingkatan aspek afektif di atas merupakan sebagai acuan indikator yang dapat digunakan untuk mengukur sikap peserta didik dalam pembelajaran. Pertama, penerimaan merupakan kesediaan untuk menyadari adanya suatu fenomena di lingkungannya. Dalam pengajaran bentuknya berupa mendapatkan perhatian, mempertahankan, dan mengarahkan. Kedua,

merespon adalah memberikan reaksi terhadap fenomena yang ada di lingkungannya. Meliputi persetujuan, kesediaan, dan kepuasan dalam memberikan tanggapan. Ketiga, penghargaan berkakaitan dengan harga atau nilai yang diterapkan pada suatu objek, fenomena, atau tingkah laku. Penilaian berdasar pada internalisasi dari serangkaian nilai tertentu yang diekspresikan ke dalam tingkah laku. Keempat, organisasi adalah memadukan nilai-nilai yang berbeda, menyelesaikan konflik di antaranya, dan membentuk suatu sistem nilai yang konsisten. Dari penjelasan keempat bagian ranah afektif maka dapat disimpulkan bahwa ranah afektif digunakan untuk mengukur sikap peserta didik dalam proses pembelajaran baik teori maupun praktek. Dalam penelitian ini ranah afektif digunakan sebagai dasar pengukur sikap peserta didik pada kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia pembelajaran teori.

Berkaitan dengan kompetensi yang akan diteliti dalam penelitian ini, berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa indikator hasil belajar siswa meliputi 2 ranah, yaitu ranah kognitif yang diartikan sebagai hasil belajar yang berkaitan dengan pengetahuan dan pemahaman dalam mempelajari kompetensi mengolah hidangan nasi dan mie. Selanjutnya ranah efektif merupakan hasil belajar yang berkaitan dengan tahapan perubahan sikap, nilai-nilai dan keperibadian siswa dalam mengikuti proses pembelajaran mengolah hidangan nasi dan mie.

#### **4. Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia**

Mengolah Makanan Indonesia merupakan standar kompetensi yang dipelajari siswa kelas X sampai kelas XI baik itu semester genap maupun semester

ganjil. Tujuan dari mata pelajaran ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta didik bahwa makanan Indonesia sangat beragam, setiap daerah memiliki ciri khas makanan yang berbeda dan unik. Selain itu SMK ini merupakan usaha untuk menyiapkan tamatan memasuki dunia kerja, sehingga tamatan benar-benar dapat mengisi peluang kerja dan usaha di kehidupan nyata. Di dalam pembelajaran Mengolah Makanan Indonesia ini bertujuan untuk membentuk peserta didik menjadi pekerja yang terampil yang dibutuhkan dalam usaha tata boga baik di restoran, hotel maupun perusahaan boga.

#### **a) Standar Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia**

Pada Mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia berisikan beberapa kompetensi dasar yang telah diberlakukan dan ditetapkan dan tertuang dalam SK-KD Depdiknas (2006) dan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) pada bidang keahlian tata boga Mulyasa (2010). Dapat dilihat pada tabel 2 Standar Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia berikut ini :

Tabel 2. Standar Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia

<b>No.</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
2.1	Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia
2.2	Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak)
2.3	Mengolah sup dan soto
2.4	Mengolah hidangan nasi dan mie
2.5	Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
2.6	Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan seafood
2.7	Mengoperasikan alat pengolahan makanan

Sumber : Silabus SMK Negeri 1 Praya



Pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, akan meneliti salah satu dari beberapa kompetensi di kelas X Jasa Boga yaitu salah satu standar kompetensi yaitu Mengolah hidangan nasi dan mie.

**b) Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Nasi dan Mie**

Pengetahuan dan penguasaan mengenai menyiapkan dan membuat hidangan mie adalah modal yang berguna bagi para juru masak profesional. Dengan penguasaan teknik mengolah mie seorang juru masak dipastikan dapat mengolah nasi dan mie.

Berdasarkan kompetensi dasar dan materi pelajaran yang terdapat dalam Pengolahan Makanan Indonesia, pada penelitian ini peneliti akan memfokuskan pada materi mengolah hidangan nasi dan mie. Materi pembelajaran tersebut terdiri dari teori dasar mengolah hidangan nasi dan mie.

Berikut dapat dilihat pada tabel 2 Kompetensi Dasar dan Indikator dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia (PMI), secara lengkap materi mata pelajaran mengolah hidangan nasi dan mie tersaji dilembar lampiran 6 :

Tabel 2. Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Nasi dan Mie

Kompetensi Dasar	Indikator	Isi Materi
2. Mengolah hidangan nasi dan mie	1. Menjelaskan Pengertian dan sejarah nasi dan mie 2. Menyebutkan Macam-macam hidangan nasi dan mie 3. Mendefinisikan Metode pengolahan nasi 4. Mengidentifikasi Pengolahan hidangan mie 5. Mendefinisikan Bahan makanan nasi dan mie 6. Mengetahui Proses pembuatan mie telur	1. Pengertian dan sejarah nasi dan mie 2. Macam-macam hidangan nasi dan mie 3. Metode pengolahan nasi a. Metode <i>range top</i> b. Metode <i>oven</i> c. Metode <i>steamer</i> d. Metode <i>pilaff</i> 4. Pengolahan hidangan mie 5. Bahan makanan nasi dan mie 6. Proses pembuatan mie telur

(Sumber : Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan, 2010 : 459)

Tabel 2 memberikan petunjuk kegiatan pembelajaran pada kompetensi dasar Mengolah hidangan nasi dan mie yang diambil dari silabus SMK Negeri 1 Praya Lombok Tengah. Dalam kegiatan pembelajaran tersebut terdapat materi mata pelajaran dan terdiri dari indikator-indikatornya.

## B. Kajian Penelitian yang Relevan

Beberapa hasil penelitian yang relevan, dari teori yang menjamin model STAD telah memberikan peningkatan pada proses pembelajaran, terkait dengan penelitian ini diuraikan sebagaimana berikut :

1. Hasil penelitian penerapan *active learning* pembelajaran kooperatif tipe STAD (*Student Teams Achievement Divisions*) dalam meningkatkan pemahaman konsep IPA siswa kelas IV MI Nurul Hidayah Jrebeng Dukun Gresik

(Muhammad Fahmi, 2009). Melalui pembelajaran ini dengan upaya pengkondisian siswa pada belajar kelompok, berkomunikasi secara interaktif dapat meningkatkan aktivitas belajar siswa yang sangat antusias dan termotivasi untuk belajar bekerja sama dalam menyelesaikan masalah, mengungkapkan ide, pendapat, memberi saran, dan belajar menghargai orang lain.

2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sri Wahyuni, (2002:29) dalam penelitiannya yang berjudul upaya meningkatkan keaktifan siswa dan pemahaman terhadap mata pelajaran geografi melalui pendekatan pembelajaran kooperatif dengan teknik STAD di SLTP N 3 Gedangsari Yogyakarta :

- a. Adanya peningkatan dalam kegiatan belajar siswa yang meliputi keaktifan siswa, keberanian mengemukakan pendapat, mencari materi sendiri dan buku sumber dan terjadi peningkatan aspek-aspek keterampilan sosial (*social skills*), keterampilan intelektual (*intellectual skills*), keterampilan kerja kelompok dan keterampilan studi serta kebiasaan bekerja.
- b. Peningkatan kemampuan guru dalam pengelolaan kelas dan mengajar.
- c. Peningkatan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran yang ditunjukkan pada peningkatan nilai *pre test* dan *post test*.
- d. Aktivitas pembelajaran menggunakan pendekatan ini menunjukkan bahwa pembelajaran lebih interaktif antara guru dengan siswa sehingga proses pembelajaran lebih antusias untuk memperoleh hasil yang baik.

### **C. Kerangka Berfikir**

Keberhasilan pendidikan di sekolah sangat ditentukan oleh kualitas pembelajaran yang berlangsung dan interaksi antara guru dengan siswa ataupun antara siswa dengan siswa. Apabila dikaji lebih lanjut berdasarkan teori yang telah ada maka salah satu alternatif peningkatan kualitas cara belajar siswa aktif (CBSA).

Pada proses belajar mengajar permasalahan yang dihadapi oleh guru adalah kurangnya pemahaman dalam belajar siswa serta siswa yang pasif di dalam kelas saat merespon materi yang diberikan guru.

Metode pembelajaran yang digunakan guru dalam proses belajar mengajar hendaknya memberikan hasil yang berguna bagi kehidupan dimasa mendatang dan dapat mencetak peserta didik yang berkualitas. Sejah ini diketahui bahwa pengajaran yang dilakukan guru kebanyakan menggunakan metode pengajaran yang biasa dilakukan disaat mengajar, kegiatan kegiatannya monoton, dan peran guru dominan. Di sisi lain, para siswa tidak memiliki keinginan belajar yang sama. Sehingga kurangnya pemahaman dalam belajar siswa serta siswa yang pasif di dalam kelas saat merespon materi yang diberikan guru. Hal tersebut menyebabkan proses pembelajaran menjadi kurang efektif dan kondusif dan berakibat pada hasil belajar siswa yang rendah.

Di dalam proses belajar mengolah hidangan nasi dan mie, keikutsertaan siswa secara aktif dapat berjalan efektif dan efisien jika siswa dapat terlibat aktif dalam menemukan fakta dan memahami konsep-konsep. Selanjutnya melalui proses tersebut akan melahirkan teorema yang dapat diaplikasikan ke dalam situasi yang lain seperti dalam kehidupan sehari-hari, proses kegiatan belajar dan penyampaian materi sesuai dengan kesiapan mental siswa. Untuk dapat mewujudkan hal tersebut, guru perlu memilih suatu metode pembelajaran yang tepat agar tujuan pembelajaran dapat terwujud.

Metode Pembelajaran yang digunakan yaitu metode *cooperatif learning* tipe STAD (*Student Team Achievement Division*) adalah salah satu metode

pembelajaran yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk berfikir, menganalisis, mengamati, memaknai dan melatih potensi yang dimiliki siswa serta menyimpulkan atas pokok-pokok materi berdasarkan data yang telah disediakan oleh guru. Guru membantu, membimbing, melayani dan menjawab pertanyaan siswa yang mengalami kesulitan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Markaban (2006:15) bahwa dalam metode *cooperatif learning* proses belajarnya bersifat menyeluruh membimbing siswa jika diperlukan sehingga siswa dapat menemukan fakta baru dan konsep umum serta melibatkan semua indra dan pikiran, dengan aplikasi fisik yang memanfaatkan indra sebanyak mungkin, dan membuat seluruh tubuh dan pikiran terlibat dalam proses belajar berdasarkan bahan yang disediakan oleh guru.

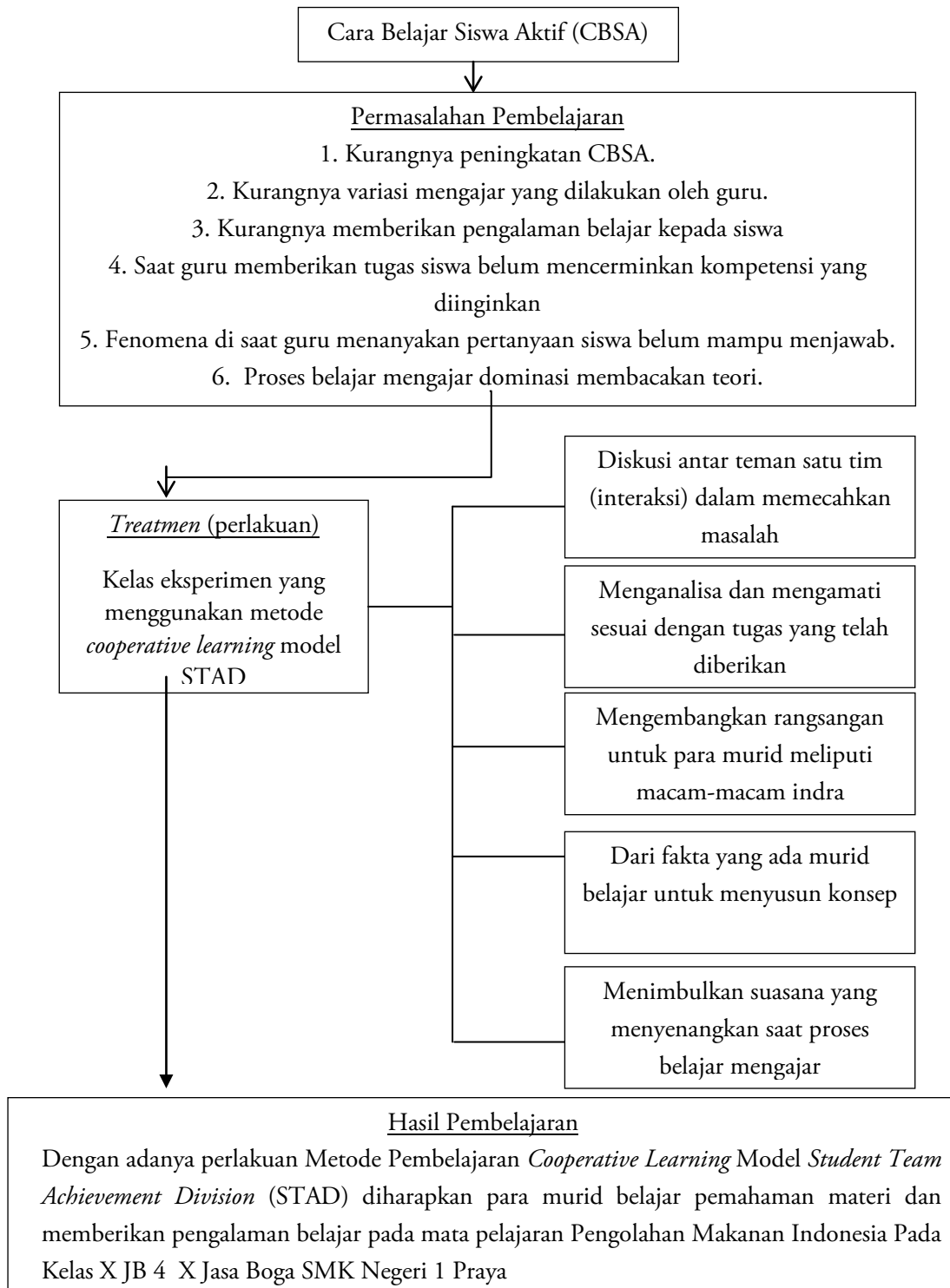
Dalam pelaksanaannya siswa akan diberikan kesempatan untuk berfikir, menganalisis, serta menyimpulkan atas pokok-pokok materi berdasarkan langkah-langkah yang disediakan oleh guru yang tertuang dalam Lembar Kegiatan kelompok Siswa. Setelah siswa menyimpulkan suatu pokok materi, kemudian siswa diberi kesempatan untuk menyelesaikan soal sesuai kemampuan mereka sebagai bentuk pengaplikasian konsep yang mereka temukan kedalam suatu masalah/soal. Dalam pengerjaannya, siswa dituntut untuk mandiri sehingga dapat melibatkan aktivitas fisik dan mental untuk memperoleh pengalaman belajar mereka. Dengan menggunakan metode *cooperatif learning* tipe STAD, siswa diharapkan dapat aktif bertanya, mengembangkan rasa ingin tahu mereka terhadap masalah yang mereka hadapi, dapat meningkatkan pemahaman belajar mengolah hidangan nasi dan mie, dan berdiskusi, melalui diskusi dalam pembelajaran kooperatif akan terjalin

komunikasi, interaksi di mana siswa saling berbagi ide atau pendapat dan menjadikan elaborasi kognitif yang baik, sehingga dapat meningkatkan daya nalar, keterlibatan siswa dalam pembelajaran dan memberi kesempatan pada siswa untuk mengungkapkan masing-masing pendapatnya.

Dari perumusan dan analisis masalah yang dikemukakan sebelumnya maka hipotesis tindakannya, yaitu jika menggunakan metode *cooperatif learning* maka cara belajar siswa aktif (CBSA) mampu menjelaskan anak terlibat aktif secara fisik dan mental, sehingga akan tercipta suasana belajar yang kondusif didalam kelas, dalam proses tindakan, guru membimbing siswa melakukan aktivitas-aktivitas penemuan dan penyimpulan atas konsep materi dari fakta-fakta yang ditemukan dan pemecahan masalah pada materi mengolah hidangan nasi dan mie dan menimbulkan kebermaknaan antara guru dan peserta didik, baik secara individu maupun secara kelompok.

Melalui metode STAD diharapkan dapat mengembangkan pemahaman serta meningkatkan hasil belajar siswa secara optimal, tentunya dengan keterlibatan guru yang tidak terlalu dominan. Guru akan merasa terbantu dalam melaksanakan pembelajaran karena materi pembelajaran didistribusikan kepada siswa dan siswa dituntut bertanggung jawab terhadap materi yang sudah diberikan kepadanya. Hal ini akan memberikan keleluasan kepada guru untuk memberikan bimbingan kepada siswa yang belum menguasai materi, sehingga distribusi materi pembelajaran tidak hanya bersumber dari guru. Dengan demikian diharapkan pada penelitian ini akan dibandingkan apakah ada perbedaan peningkatan pemahaman belajar siswa antara metode pembelajaran *cooperatif learning* tipe STAD dan metode pembelajaran yang

dominan dilakukan oleh guru. Berikut ini adalah alur kerangka berfikir, dapat dilihat pada gambar 2 sebagai berikut :



**Gambar 2. Alur Kerangka Berfikir**



#### D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis merupakan jawaban/praduga sementara pada suatu penelitian dan akan terbukti kebenarannya melalui data yang terkumpul. Pendapat tersebut sejalan dengan pendapat Suharsimi Arikunto (2002:64), menyatakan bahwa “hipotesis merupakan suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian sampai terbukti melalui data yang terkumpul”

Berdasarkan definisi tersebut maka penulis merumuskan hipotesis dalam masalah penelitian ini, yaitu :

Ho : Ada Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan Pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga Smkn 1 Praya Lombok Tengah.

Ha : Tidak ada Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan Pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga Smkn 1 Praya Lombok Tengah.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Tipe atau jenis penelitian ini adalah penelitian quasi eksperimen. Quasi eksperimen adalah “suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antara dua faktor sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang mengganggu”. Quasi eksperimen dilakukan untuk melihat akibat dari suatu perlakuan. (Suharsimi, 2006:3).

Menurut Nana Sudjana & Ibrahim (1989, 18-19) :

Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang memiliki derajat kepastian yang dianggap paling tinggi. Eksperimen melihat ke masa depan sehingga bersifat prediktif. Pada umumnya eksperimen dianggap sebagai metode penelitian yang paling danggih dan dilakukan untuk menguji hipotesis. Metode ini mengungkapkan hubungan dua variabel atau lebih atau mencari pengaruh suatu variabel terhadap variabel lainnya.

Metode quasi eksperimen. Dalam rancangan ini terdapat satu kelompok subjek yang mendapat perlakuan menerapkan *cooperative learning* model STAD. Untuk mengukur pengaruh metode *cooperative learning* diberikan *pretest* dan *posttest*. *Pretest* diberikan untuk mengetahui keadaan awal atau sebelum perlakuan dan *posttest* diberikan sesudah perlakuan (Sugiyono, 2010:116). Kelompok eksperimen memperoleh perlakuan pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan metode STAD.

Desain penelitian yang dipergunakan yaitu desain *time series design*, dalam desain ini kelompok yang digunakan untuk penelitian tidak dapat dipilih secara random. Sebelum diberi perlakuan, kelompok diberi *pretest* sampai empat kali, dengan maksud untuk mengetahui kestabilan dan kejelasan keadaan

kelompok sebelum diberi perlakuan. Bila hasil *pretest* selama empat kali ternyata nilainya berbeda-beda, berarti kelompok tersebut keadaanya labil, tidak menentu, dan tidak konsisten. Setelah kestabilan keadaan kelompok dapat diketahui dengan jelas, maka baru diberi *treatmen*. Desain penelitian ini hanya menggunakan satu kelompok saja, sehingga tidak memerlukan kelompok kontrol. Desain penelitian ini ditunjukkan pada tabel 4 dibawah ini :

Tabel 4. Desain penelitian “*time series design*”

O <sub>1</sub>	O <sub>2</sub>	O <sub>3</sub>	O <sub>4</sub>	X	O <sub>5</sub>	O <sub>6</sub>	O <sub>7</sub>	O <sub>8</sub>
----------------	----------------	----------------	----------------	---	----------------	----------------	----------------	----------------

(Sugiyono, 2011:114)

Keterangan :

- X : perlakuan (metode)  
O<sub>1</sub>O<sub>2</sub>O<sub>3</sub>O<sub>4</sub> : *pretest* (sebelum diberi perlakuan)  
O<sub>5</sub>O<sub>6</sub> O<sub>7</sub> O<sub>8</sub> : *posttest* (seudah diberikan perlakuan)

Langkah-langkah penelitian dengan menggunakan desain ini adalah sebagai berikut :

- Menentukan sampel dari populasi
- Menentukan kelompok eksperimen
- Diberikan *pretest* kepada kelompok eksperimen untuk mengetahui kemampuan awal siswa sebelum diberi perlakuan.
- Diberikan metode yang akan diterapkan pada kelompok perlakuan (X).
- Diberikan *posttest* kepada kepada kelompok perlakuan untuk mengetahui kemampuan akhir siswa setelah proses belajar mengajar langsung.
- Dilakukan uji statistik untuk mengetahui kemampuan akhir siswa dan pengaruh metode penbelajaran STAD terhadap hasil belajar siswa.

Alasan menggunakan rancangan eksperimen yang mempunyai satu variabel yaitu kelompok perlakuan dalam penelitian eksperimen di atas berfungsi sebagai acuan, untuk membandingkan apakah ada perubahan yang terjadi pada variabel dependen dipengaruhi oleh adanya variabel independen atau tidak. Untuk mengetahui apakah ada pengaruh khusus dalam penelitian eksperimen, pengaruh akan memberi makna kalau ada perubahan atau peningkatan sebagai akibat adanya perlakuan maka perlakuan tersebut dinyatakan memberi pengaruh. Pengaruh bisa dibuktikan dari hasil kelompok yang diberi perlakuan lebih tinggi dari kelompok yang tidak diberi perlakuan atau ada peningkatan sebelum dan sesudah perlakuan (Endang Mulyatiningsih, 2011:111).

## **B. Tempat dan waktu penelitian**

### **1. Tempat penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Praya. Secara geografis, letak sekolah berada di Jl. Pejanggik, Praya Lombok Tengah. Pertimbangan dilaksanakan penelitian di SMK Negeri 1 Praya adalah :

- a. SMK Negeri 1 Praya merupakan salah satu SMK yang menyelenggarakan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan kompetensi Mengolah Hidangan Nasi dan Mie.
- b. Membantu untuk meningkatkan pembelajaran aktif di SMK Negeri 1 Praya.
- c. Ketertarikan peneliti pada faktor-faktor yang mempengaruhi pencapaian pemahaman siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya pada Pengolahan Makanan Indonesia.

- d. Peneliti ingin menemukan seberapa besar peranan metode pembelajaran *cooperative learning* model STAD terhadap pemahaman siswa SMK Negeri 1 Praya.

2. Waktu penelitian

Waktu penelitian adalah waktu yang digunakan selama proses penelitian berlangsung hingga akhir penyusunan laporan. Penelitian ini dilakukan mulai dari persiapan sampai akhir penyusunan laporan dimulai dari bulan agustus 2013 sampai September 2013 pada siswa kelas X Jasa Boga 4 Tahun Pelajaran 2013/2014

Tabel 5. Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Eksperimen	Pertemuan		
	1	2	3
	24-08-2013	31-08-2013	07-09-2013

**C. Populasi dan sampel penelitian**

1. Populasi Penelitian

Menurut Suharsimi Arikunto (2006:115) populasi adalah keseluruhan subyek penelitian. Sedangkan menurut Sugiyono (2010:80) populasi wilayah generalisasi yang terdiri atas : obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Berdasarkan uraian tersebut, maka yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah siswa pada kelas X program keahlian jasa boga SMK Negeri 1 Praya, yang terdiri dari tiga kelas yaitu kelas X Jasa Boga 1, kelas X Jasa Boga 2, kelas X Jasa Boga 3 dan kelas X Jasa Boga 4. Tahun ajaran 2013/2014 semester 1.

## 2. Sampel penelitian

Sampel digunakan dalam penelitian untuk mempermudah pengambilan data dari populasi. Menurut Sugiyono (2010:118) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Salah satu syarat dalam penarikan sampel yang ditetapkan adalah sampel itu harus bersifat representatif, artinya sampel yang ditetapkan harus mewakili populasi. Sifat karakteristik populasi harus tergambar dalam sampel.

Sejalan dengan pendapat tersebut, Suharsimi Arikunto (2002:109) mengatakan bahwa sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti. Metode penelitian sampel dengan menggunakan metode Pengambilan sampel melalui teknik acak atau random sampling. Pengambilan sampel dengan teknik acak atau random sampling yaitu dengan cara pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi. Cara ini dilakukan bila anggota populasi dianggap homogen. Pengambilan sampel melalui teknik random sampling dengan menggunakan undian untuk mengambil kelas X. Kelas yang terambil sebagai sampel penelitian adalah kelas X Tata Boga 4 sebanyak 38 siswa sebagai kelompok eksperimen. Berikut dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Sampel/subyek penelitian kelas X Jasa Boga SMK N 1 Praya

	<b>Kelas</b>	<b>Jumlah</b>
Eksperimen/perlakuan	X Jasa Boga 4	38

## D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

### 1. Variabel Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jawaban tentang pengaruh suatu perlakuan, maka terdapat variabel yang mempengaruhi

(sebab) dan variabel yang dipengaruhi (akibat). Menurut Sugiyono (2010:38) variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini terdapat dua variabel, yaitu:

a. Variabel bebas (*Independent*)

Variabel bebas adalah variabel perlakuan yang sengaja dimanipulasi untuk mengetahui intensitasnya terhadap variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penerapan metode *cooperative learning* model STAD

b. Variabel terikat (*Dependent*)

Variabel terikat adalah variabel yang timbul akibat variabel bebas. Variabel terikat yang terdapat dalam penelitian ini adalah pemahaman siswa pada pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan kompetensi Mengolah Hidangan Nasi dan Mie.

## **2. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

Untuk menyatukan pandangan mengenai istilah dalam penelitian ini, maka batasan istilah sebagai berikut :

a. Pemahaman hasil belajar

Pemahaman Hasil belajar yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tingkat penguasaan individu terhadap materi pembelajaran sebagai akibat dari perubahan perilaku setelah mengikuti proses belajar mengajar berdasarkan tujuan pengajaran yang ingin dicapai. Pemahaman pada penelitian ini

berkenaan dengan hasil belajar pada ranah kognitif yang akan diukur dengan tes dan kemunculan sikap pada ranah afektif yang diukur dengan observasi selama pra observasi dan post observasi.

b. Metode *cooperative learning* tipe STAD

Model STAD adalah salah satu tipe *cooperative learning* yang menonjol dengan penggabungan pembelajaran kooperatif dan pengajaran individual. Metode ini merupakan metode pembelajaran kelompok dengan pemberian bantuan dari siswa yang pandai atau guru kepada siswa yang kurang pandai secara individual.

#### **E. Prosedur Penelitian**

Secara umum prosedur penelitian dilakukan melalui tiga tahap, yaitu :

1. Pembuatan rancangan penelitian
  - a. Studi pendahuluan, dilakukan dengan 3 objek, yaitu *paper* (skripsi, buku, dan internet). *Person* (konsultasi dengan dosen pembimbing dan guru mata pelajaran), *place* (berkunjung ke sekolah yang terkait, melihat kondisi kelas, fasilitas belajar dan sarana prasarana yang mendukung pembelajaran).
  - b. Menentukan masalah, dengan melakukan perumusan judul, membuat desain penelitian sesuai dengan masalah, dengan masalah dan tujuan yang akan diteliti. Kegiatan ini disertai dengan konsultasi dengan dosen pembimbing.
  - c. Menentukan variabel dan sumber data. Terdapat dua variabel penelitian metode pembelajaran *cooperative learning* model STAD dan pemahaman



siswa. Sumber data berasal dari tes hasil belajar berupa *pretest* dan *posttest*.

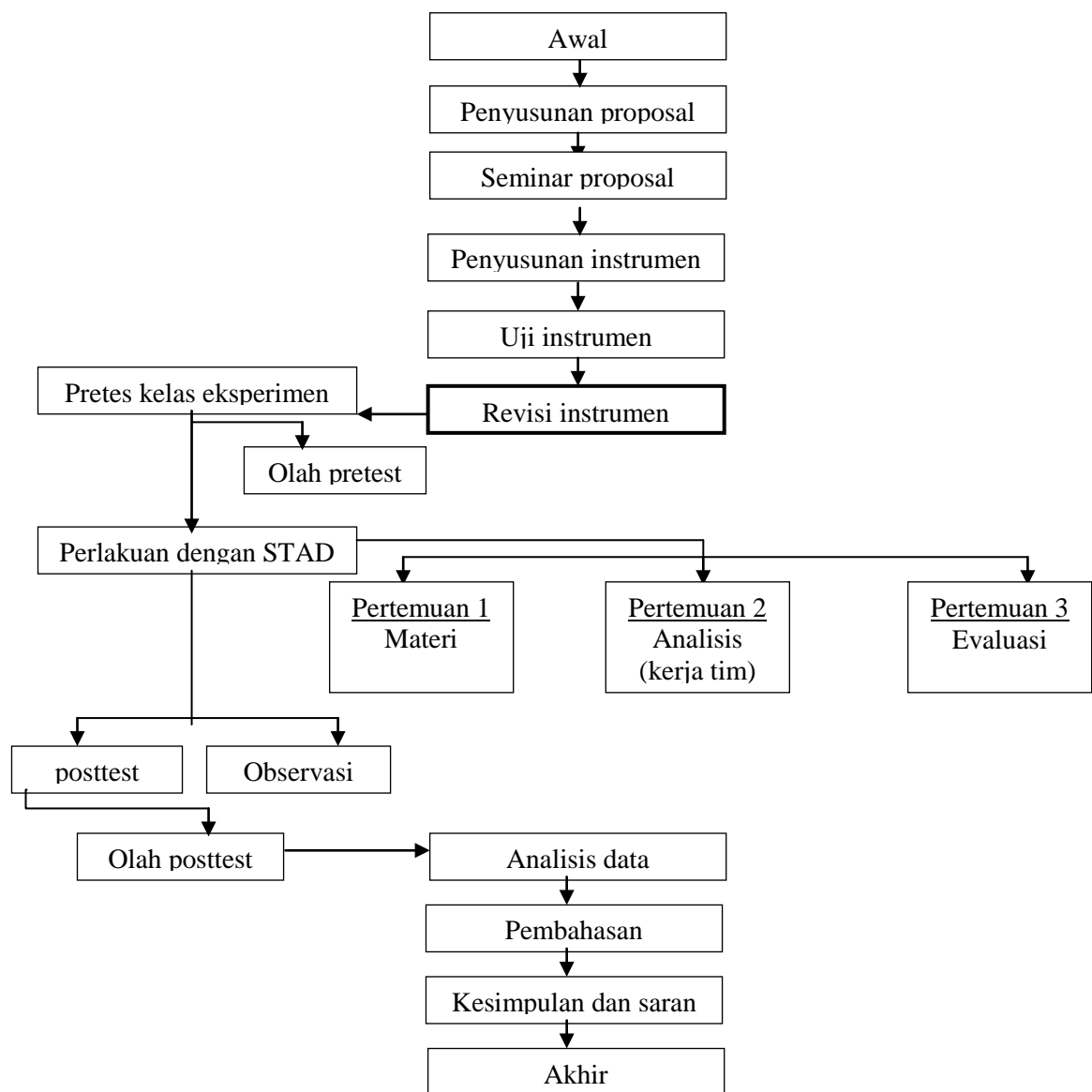
- d. Menentukan asumsi dasar dan hipotesis, setelah menemukan masalah penelitian kemudian merumuskan asumsi dasar penelitian yang ditindak lanjuti dengan perumusan hipotesis.
- e. Memilih pendekatan, pendekatan yang digunakan adalah pendekatan eksperimental dengan metode quasi eksperimen.
- f. Menentukan dan menyusun instrumen, dilakukan atas bimbingan dengan dosen pembimbing skripsi dan guru mata pelajaran. Dengan langkah-langkah sebagai berikut :
  - 1) Menelaah silabus Pengolahan Makanan Indonesia.
  - 2) Membuat Rancangan Persiapan Pembelajaran (RPP).
  - 3) Membuat kisi-kisi instrument penelitian.
  - 4) Menyusun instrument penelitian.
  - 5) Melakukan validasi kontrak pada instrument penelitian, dengan meminta pendapat ahli (*judgement expert*).
  - 6) Melakukan perbaikan/revisi instrument penelitian sesuai dengan saran yang diberikan oleh ahli (*judgement expert*).
  - 7) Melakukan uji coba instrument kepada kelas di luar sampel.
  - 8) Melakukan olah data hasil uji coba untuk menentukan validasi dan reabilitas instrument.

## 2. Pelaksanaan penelitian

- a. Pengumpulan data, diawali dengan penentuan kelas penelitian. Dalam proses pembelajaran pada kelas penelitian, akan dilakukan pengukuran tahap awal (*pretest*) sebelum dan pengukuran tahap akhir (*posttest*)

setelah menggunakan metode pembelajaran *cooperative learning* model STAD.

- b. Melakukan analisis data.
  - c. Menarik kesimpulan dengan melakukan pengolahan data berdasarkan hasil *pretest* dan *posttest* serta menyimpulkan hasilnya sesuai hipotesis.
3. Pembuatan laporan penelitian, dengan menulis laporan dalam bentuk tertulis sesuai kaidah-kaidah penulisan karya ilmiah. Untuk lebih jelasnya mengenai alur penelitian yang dilakukan dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini :



**Gambar 3. Alur penelitian**

#### 4. Rancangan Pelaksanaan penelitian

Berikut adalah rancangan pelaksanaan penelitian pada pertemuan pertama. Dapat dilihat pada tabel 5 dibawah ini, untuk lebih jelasnya pada lembar lampiran :

Tabel 7. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan ke-1 (pertama)

No.	Tahap Pelaksanaan Penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumentasi
1	Pertemuan satu a. Kegiatan awal			
		a. Siswa memberikan salam dan doa	11.45	
		b. Absensi siswa	11.48	
		c. Guru menyampaikan tujuan dan memerikan motivasi kepada siswa	12.05	
		d. Tes mandiri	12.09	
		e. Guru menerangkan metode pembelajaran dengan model STAD	12.32	
		Isoma : 12:45-13:15		
2	b. Pengenalan materi	f. Guru memulai pelajaran tentang materi nasi dan mie	13.15	
		g. Guru memberikan kesempatan untuk siswa berfikir tentang nasi dan mie dan menuliskan jawaban ke lembar kertas, dan dibacakan oleh teman sebangku	13.33	
3	c. Pembahasan materi	h. Menjelaskan materi yang akan didiskusikan	13.41	
4	d. Pembagian kelompok	i. Pembagian kelompok besar dan kelompok kecil	14.13	
		j. Setelah pembagian kelompok dengan tugas masing-masing mencantumkan nomor dan nama kelompok dikartu nama	14.19	
		k. Menjelaskan kembali kepada murid tentang tugas yg diberikan	14.23	
		l. Tes mandiri	14.25	
		m. Menanyakan kembali kepada murid yg belum paham	14.57	
5	e. Penutupan	n. Berdoa	15.02	

Tabel 8. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan ke-2 (dua)

No.	Tahap pelaksanaan penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumentasi
1	Pertemuan satu a. Kegiatan awal			
		a. Siswa memberikan salam , doa dan absensi	11.45	
		b. Tes mandiri	11.41	
		c. Salah satu siswa menuliskan dipapan tulis tugas kelompok yg dibagikan kemarindan langsung pelaksanaan	12.09	
		Isoma : 12:12-12:38		
2	b. Mencari sumber	d. Tugas masing-masing : 1. Sumber data internet	12.4	
		e. 2. Sumber data perpustakaan	13.15	
		f. 3. Sumber data toko buku kharisma dll	13.45	
		g. Karena keterbatasan waktu mendiskusikan materi yang sudah didapatkan	14.12	
		h. Dari hasil yang sudah didapatkan mendiskusikan pada teman kelompok masing-masing	14.24	
3	c. Evaluasi	i. Setelah berdiskusi murid kembali ketempat duduk masing-masing, guru memberikan tes mandiri	14.31	
		j. Kemudian menanyakan kepada murid apakah ada permasalahan atau kesulitan yang mau ditanyakan	14.57	
4	e. Penutupan	k. Berdoa	15.03	

Tabel 9. Rancangan pelaksanaan penelitian pertemuan ke-3 (tiga)

No	Tahap pelaksanaan penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumen
1	Pertemuan satu			
	a. Kegiatan awal	a. Siswa memberikan salam, doa dan absensi	11.45	
		b. Tes mandiri	11.56	
		Isoma : 12:12-12:38		
2	b. Proses dan hasil pengamatan	c. Tim observer ke rumah makan	Diluar kelas	
		d. Tim observer warung makan	Diluar kelas	
		e. Tim observer penjual dipasar/pedagang kaki lima	Diluar kelas	
		f. Tim pengamat menganalisa nasi dengan kriteria nasi mengasah rangsangan indra murid	Diluar kelas	
		g. Tim pengamat memasak jenis mie dengan sesuai waktu dan perbandingannya	Diluar kelas	
		h. Menganalisa dan membandingkan nasi dan mie yang telah dibeli dan dimasak	Diluar kelas	
		i. Mencatat hasil analisa yang telah didapatkan sesuai fakta dan membuat konsep masing-masing tim	Diluar kelas	
3	c. Presentasi	j. Murid menyiapkan bahan presentasi dan mempelajari kembali isi makalah	12,50	
		k. Membagikan nomor urut presentasi	13,00	
		l. Mempersiapkan kursi dan menyiapkan teman-teman sesuai dengan tugas masing-masing	13.14	
		m. Memulai membacakan hasil pengamatan dengan waktu yang sudah ditentukan	14.08	
		n. Kelompok lain memperhatikan dan menyiapkan pertanyaan	14.16	
		o. Setelah mempresentasikan memberikan hadiah pada masing-masing kelompok	14,20	
	d. Evaluasi	p. Menjelaskan rangkuman tentang materi nasi dan mie kemudian berinteraksi kepada murid kegiatan belajar menggunakan model STAD guna menjalin keakraban dan pengalaman belajar murid	14,25	
		q. Tes mandiri dan mengisi saran dan kesan tentang pembelajaran yang sudah dilaksanakan	14.25	
	e. Penutup	r. Memberikan motivasi kepada murid. Berdoa dengan hikmat	15.03	

## **F. Teknik Pengumpulan Data**

Untuk melaksanakan penelitian dan memperoleh data, maka perlu ditentukan teknik pengumpulan data yang akan digunakan. Pengumpulan data merupakan cara-cara yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan menggunakan instrument yang relevan untuk memecahkan masalah penelitian.

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Lembar observasi, merupakan lembar kerja yang berfungsi untuk mengobservasi pada kegiatan belajar mengajar.
2. Tes, merupakan alat untuk menaksir tingkat kemampuan seseorang secara tidak langsung melalui respon yang diberikannya atas soal yang terdapat dalam tes.
3. Dokumentasi, dokumentasi adalah teknik pengumpulan data tidak langsung ditunjukkan kepada subjek penelitian, namun melalui dokumentasi.

## **G. Instrument Penelitian**

Pada prinsipnya meneliti adalah melakukan pengukuran, maka harus ada alat ukur yang baik. Alat ukur dalam penelitian biasanya disebut instrument penelitian. Fungsi instrument adalah mengungkapkan fakta menjadi data (Djaali dan Muljono, 2004:80). Keberhasilan penelitian banyak ditentukan oleh instrument penelitian yang digunakan, sebab data yang digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian dan menguji hipotesis diperoleh menggunakan instrument. Instrument sebagai alat pengumpulan data harus betul-betul dirancang dan dibuat sedemikian rupa sehingga menghasilkan data empiris sebagaimana adanya.

Setelah menentukan jenis instrument, langkah selanjutnya adalah menyusun pertanyaan-pertanyaan dengan diawali membuat kisi-kisi yang

memuat berbagai aspek dengan bersumber dari permasalahan penelitian yang merujuk pada teori-teori pendukung seperti fenomena maupun gejala yang terjadi.

#### 1. Lembar Observasi

Observasi adalah suatu pengamatan dan pencatatan secara sistematis, logis, objektif dan rasional mengenai berbagai fenomena, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun dalam situasi buatan untuk mencapai tujuan tertentu (Zainal Arifin, 2009:153). Dalam evaluasi pembelajaran, observasi dapat digunakan untuk menilai proses dan pemahaman siswa, seperti tingkah laku siswa pada waktu belajar, berdiskusi, mengerjakan tugas, dan lain-lain. Menurut Sunarya (1990 : 4) perubahan tingkah laku yang meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik yang merupakan ukuran keberhasilan siswa dalam menguasai sejumlah mata pelajaran, dan keberhasilan itu ditentukan oleh sebagai faktor yang saling berkaitan mempengaruhi prestasi belajar murid mencakup faktor internal dan faktor eksternal.

Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri siswa itu sendiri, yaitu kebutuhan atau dorongan atau motif untuk berprestasi, sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar si pelajar, hal ini dapat berupa sarana prasarana, situasi lingkungan baik lingkungan sekolah atau masyarakat. Kedua faktor tersebut dapat dijelaskan pada tabel 10, sebagai berikut :



Tabel 11. Faktor internal dan faktor eksternal

Faktor Internal (dalam diri)	Faktor Eksternal (luar individu)
1. Jasmaniah : a. Kesehatan individual b. Cacat tubuh	1. Keluarga a. Mendidik b. Keadaan ekonomi c. Perhatian orang tua
2. Psikologis : a. Kesiapan b. Minat c. Bakat d. Perhatian	2. Lingkungan sekolah a. Metode mengajar guru, kurikulum b. Peraturan sekolah, suasana kelas c. Relasi guru dengan murid d. Relasi murid dengan murid lainnya e. Alat pelajaran, waktu, keadaan gedung f. Metode belajar dan tugas rumah
3. Kelelahan	

Sebelum melakukan observasi, pengamat terlebih dahulu harus menetapkan kisi-kisi mengenai tingkah laku yang hendak diobservasinya, lalu dibuat pedoman agar memudahkan dalam pengisian observasi. Pengisian hasil observasi tersebut sebenarnya bisa diisi secara bebas dalam bentuk uraian mengenai tingkah laku yang tampak, tetapi bisa pula dalam bentuk pemberian tanda cek (*check-list*) sebagai penilaian terhadap ada atau tidak ada sikap yang sesuai dengan tujuan atau kompetensi yang ditemukan. Dalam penelitian ini, lembar observasi digunakan untuk mengetahui aktivitas siswa dan proses pembelajaran selama kegiatan belajar mengajar berlangsung, dengan indikator yang diamati yaitu komponen metode pembelajaran kooperatif model STAD. Berikut ini adalah kisi-kisi instrumen lembar observasi proses pembelajaran mengolah hidangan nasi dan mie dan Kisi-kisi instrument lembar observasi pengamatan sikap siswa. Dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini:

Tabel 12. Kisi-kisi instrument lembar observasi pengamatan sikap siswa

No.	Indikator	Sub Indikator	Sumber data
1.	Keaktifan siswa	a.Berpartisipasi aktif dalam penyajian materi b.Bertanya jika belum memahami penjelasan yang diberikan oleh guru c.Tidak berbicara sendiri-sendiri di luar pembicaraan pembelajaran	Siswa
2.	Mandiri	a.Masuk kelas tepat pada waktunya b.Mengerjakan tugas soal tes secara mandiri c.Menerima pembagian kelompok secara acak	
3.	Kerjasama kelompok	a.Setiap siswa dan kelompok melakukan tugas kelompok dengan berkerjasama b.Saling berbagi pengetahuan kepada teman yang belum memahami materi yang telah diberikan guru c.Menyumbangkan ide/gagasan masing-masing dalam diskusi	
4.	Bertanggung jawab	a.Tepat waktu dalam mengumpulkan tugas b.Menjaga kebersihan tempat kerja c.Menjaga keselamatan di tempat kerja	

## 2. Tes

Tes merupakan suatu teknik atau cara yang digunakan dalam rangka melaksanakan kegiatan pengukuran, yang didalamnya terdapat berbagai pertanyaan, pernyataan atau serangkaian tugas yang harus dikerjakan atau

dijawab oleh peserta didik untuk mengukur aspek pemahaman peserta didik. Menurut Haeton dalam Zainal Arifin (2009:118) tes dapat dibagi menjadi : 1) tes prestasi belajar atau *achievement test*, 2) tes penguasaan atau *proficiency test*, 3) tes bakat atau aptitude test, 4) *test diagnostic* atau *diagnostic test*.

Dalam penelitian ini menggunakan tes prestasasi belajar atau tes hasil belajar, yaitu tes yang digunakan untuk mengukur kemampuan aktual sebagai hasil belajar siswa. Sedangkan untuk bentuk soal tes menggunakan pilihan ganda (*multiple-choice*), sehingga dapat mengukur hasil belajar yang lebih kompleks dan berkenaan dengan aspek ingatan, pengertian, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi. Soal tes pilihan ganda tersebut terdiri dari pembawa pokok persoalan yang dikemukakan dalam bentuk pertanyaan dan pilihan jawaban (*option*).

Soal tes pengolahan makanan indonesia dengan kompetensi mengolah hidangan nasi dan mie ini, dilakukan pada kelas X Jasa Boga 4 sebelum dan setelah menggunakan metode pembelajaran *coopertive learning* model STAD dalam pembelajaran, dengan jumlah soal yang sama, materi dan pembahasan yang sama serta pembelajaran oleh guru yang sama. Adapun kisi-kisi instrument tes dapat dilihat pada tabel 12, berikut ini :

Tabel 13. Kisi-Kisi Instrument Tes

Indikator	Sub Indikator	No. Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
Pemahaman tentang mengolah makanan hidangan nasi dan mie	Dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif learning model STAD, siswa dapat :			Pilihan ganda
	1. Menjelaskan Pengertian dan sejarah nasi dan mie	1,13,21	3	
	2. Menyebutkan Macam-macam hidangan nasi dan mie	2,3,4,5,6,7,8,10,25	9	
	3. Mendefinisikan Metode pengolahan nasi	9,11,12,16,22	5	
	4. Mengidentifikasi Pengolahan hidangan mie	19,20,23	3	
	5. Mendefinisikan Bahan makanan nasi dan mie	17,18	2	
	6. Mengetahui Proses pembuatan mie telur	14,15,24	3	
<b>Jumlah</b>			<b>25</b>	

Tabel 14. Kisi-kisi soal ranah kognitif mengikuti kisi-kisi tes hasil belajar

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Ajar	Taraf Kompetensi Kognitif						Butir soal
			C1	C2	C3	C4	C5	C6	
Mengolah Makanan Hidangan Nasi Dan Mie	1. Menjelaskan pengertian nasi dan mie	1. Pengertian hidangan nasi dan mie	1, 13				21		3
	2. Menyebutkan macam-macam hidangan nasi	2. Macam-macam hidangan nasi indonesia a. Bubur b. Nasi tim c. Nasi liwet d. Nasi kukus e. Nasi goreng f. Nasi yang dibungkus daun G. Tumpeng	25     8	    6	3   5	4   7	2    10		19
	3. Mendefinisikan metode pengolahan nasi	3. Metode pengolahan nasi a. Metode <i>range top</i> b. Metode <i>oven</i> c. Metode <i>steamer</i> d. Metode <i>pilaff</i>	9 11 12	  16		  22			5
	4. Mengidentifikasi Pengolahan hidangan mie	4. Pengolahan Hidangan Mie a. mie sebagai soup b. mie goreng c. mie dan saus d. variasi olahan mie	   19		20		23		3
	5. Mendefinisikan Bahan makanan nasi dan mie	5. Bahan makanan nasi dan mie a. Bahan makanan nasi dan mie b. Jenis beras dan penggunaannya				18	17		2
	6. Mengetahui Proses pembuatan mie telur	6. Diagram alir pembuatan mie		24		14 15			3
<b>Total :</b>			<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>5</b>		<b>25</b>

Keterangan : C1 : Pengetahuan, C2 : Pemahaman, C3 : Penerapan, C4 :

Analisis, C5 : Sintesis, C6 : Evaluasi.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, dapat berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya dari seseorang. Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah foto-foto saat proses pembelajaran.

### **H. Teknik Analisis Instrumen Penelitian**

Dalam analisis instrument, sebelum instrument digunakan sebagai alat pengumpulan data diperlukan uji instrument terlebih dahulu, yang bertujuan untuk menguji tingkat validitas dan reliabilitas. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (1998:158) bahwa, instrument yang baik harus memenuhi dua persyaratan yang penting yaitu valid dan reliabel. Uji instrumen yang dilakukan meliputi uji validitas, reliabilitas, daya pembeda, dan indeks kesukaran butir soal.

#### 1. Uji validitas

Validitas merupakan kemampuan instrumen dalam mengukur apa yang hendak diukur. Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrumen (Suharsimi Arikunto, 2006:168). Sebuah instrumen dikatakan valid apabila mampu mengukur apa yang diinginkan. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan berapa jauhnya terjadinya penyimpangan data.

Suharsimi Arikunto (2009:65), membedakan atas dua macam validitas yaitu validitas logis dan validitas empiris. Validitas logis merupakan validitas yang diperoleh melalui cara-cara yang benar sehingga menurut logika akan dapat dicapai suatu tingkat validitas yang dihendaki. Validitas empiris adalah validitas

yang diperoleh dengan jalan mencobakan instrumen pada sasaran yang sesuai dengan sasaran penelitian (responden).

Validitas logis suatu instrumen dapat diperoleh dengan jalan mengkonsultasikan butir-butir instrumen yang telah disusun kepada para ahli (*judgemen experts*). Para ahli yang ditunjuk adalah beberapa ahli dan praktisi sesuai dengan bidangnya masing-masing, dengan tujuan untuk mendapatkan keterangan apakah maksud kalimat dalam instrumen dapat dipahami oleh responden dan butir-butir tersebut dapat menggambarkan indikator-indikator setiap variabel. Instrumen dikatakan valid jika instrumen tersebut dapat mengukur apa yang hendak diukur.

Pengujian validitas logis pada penelitian ini dilakukan oleh pendapat ahli *judgement expert* yaitu guru bidang studi pengolahan makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Praya dan dosen UNY, sedangkan pengujian validitas empiris dilakukan dengan menggunakan rumus korelasi *product moment* dari Karl Pearson. Uji validitas ini adalah mengkorelasikan skor antara skor butir dengan skor total. Skor butir dikatakan nilai X sedangkan skor total dikatakan dengan nilai Y. Adapun rumusnya adalah sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N\sum X^2 - (\sum X)^2\}\{N\sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Suharsimi Arikunto (2006:170)

Keterangan :

$r_{xy}$  : koefisien korelasi antara x dan y

N : jumlah sampel

$\Sigma_x$  : jumlah skor variabel x

$\Sigma_y$  : jumlah skor variabel y

$\Sigma x^2$  : jumlah skor kuadrat variabel x

$\Sigma y^2$  : jumlah skor kuadrat variabel y

$\Sigma xy$  : jumlah perkalian antara skor variabel x dan skor variabel y

(Suharsimi Arikunto, 2006:170)

Setelah  $r_{hitung}$  ditemukan, kemudian dikonsultasikan dengan  $r_{tabel}$  untuk menghitung butir yang sah dan tidak sah. Dengan perhitungan pedoman apabila  $r_{hitung}$  lebih besar atau sama dengan  $r_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5% dengan koefisien  $r > 0,344$  maka butir tersebut valid, dan apabila  $r_{hitung}$  lebih kecil mengenai  $r_{tabel}$  maka item tersebut tidak valid.

Interpretasi yang lebih rinci mengenai  $r_{hitung}$  tersebut dibagi ke dalam kategori-kategori sebagai berikut :

Tabel 15. Interpretasi korelasi validitas

Nilai $r_{hitung}$	Intepetasi korelasi
0,081 – 1,000	Validitas sangat tinggi
0,610 – 0,800	Validitas tinggi
0,410 – 0,600	Validitas cukup
0,210 – 0,400	Validitas rendah
0,000 – 0,200	Validitas sangat rendah

(Suharsimi Arikunto, 2009:75)

Berdasarkan 25 soal yang diujikan butir soal yang valid dan gugur, dapat dilihat pada tabel dibawah ini :



Tabel 16. Hasil Uji Butir Soal Valid dan Gugur

Butir Nomor Soal	Status Butir
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14, 15,16,17,18,19,20,22,23,24,25	Valid
21	Gugur

## 2. Uji reabilitas

Realibilitas pada hakikatnya adalah untuk menguji keajegan pertanyaan tes apabila diberikan berulang kali pada objek yang sama Nana Sudjana (2009:48). Suatu tes dikatakan reliabel atau ajeg apabila beberapa kali pengujian menunjukkan hasil yang sama. Dengan demikian, suatu instrumen telah benar-benar memenuhi taraf keajegan dalam mengukur apa yang diukur. Dalam mengukur instrumen tes hasil belajar pengolahan makanan indonesia penelitian ini menggunakan *Cronbach Alpha*. Teknik ini dipilih karena merupakan teknik pengujian konsistensi reliabilitas yang cukup sempurna.

Suatu soal yang bagus harus memenuhi kriteria realibilitas. Untuk mengukur realibilitas dapat menggunakan rumus salah satunya yang dikemukakan oleh Kuder Richardson atau yang biasa dikenal dengan K-20 yang dinyatakan oleh Suharsimi Arikunto (2010:175). Adapun rumus K-20 sebagai berikut :

$$r_{11} = \left( \frac{k}{k-1} \right) \left( \frac{vt - \Sigma pq}{vt} \right)$$

Keterangan :

$r_{11}$  : Realibilitas instrumen

$k$  : Banyaknya butir pertanyaan

$vt$  : Varians total

$p$  : Proporsi subjek yang menjawab betul pada sesuatu butir (proporsi subjek yang mendapat skor 1)

$p$  : Banyaknya subjek yang skornya 1

$q$  : Proporsi subjek yang mendapat skor 0 ( $q = 1-p$ )

(Suharsimi arikunto, 2006:188)

Setelah  $r_{hitung}$  ditemukan, kemudian dikonsultasikan dengan  $r_{tabel}$  product moment untuk mengetahui instrumen tersebut reliabel dan tidak reliabel. Dengan perhitungan pedoman apabila  $r_{hitung}$  lebih besar atau sama dengan  $r_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5% yaitu 0,344 maka instrumen tersebut reliabel, dan apabila  $r_{hitung}$  lebih kecil dari  $r_{tabel}$  instrumen tersebut tidak reliabel.

Untuk menginterpretasikan koefisiensi Alpha ( $r_{11}$ ) digunakan kategori Sugiyono yaitu :

Tabel 17. Interpretasi Koefisien Reliabel

Nilai $r_{11}$	Interpretasi koefisien
0,800-1,000	Reliabilitas sangat tinggi
0,600-0,799	Tinggi
0,400-0,599	Cukup tinggi
0,200-0,399	Rendah
0,000-0,199	Sangat rendah

(Sugiyono, 2010:216)

Suatu kuesioner dikatakan reliabel atau andal apabila jawaban seseorang terhadap pernyataan adalah konsisten atau stabil dari waktu ke waktu. Pengujian ini menggunakan alat bantu computer dengan program SPSS 13.0 for windows. Nilai *Cronbach alpha* instrument hasil belajar adalah  $> 0,60$  (Imam Ghazali, 2009:46). Perhitungan koefisien reliabilitas instrument = 0,906 (dapat dilihat pada lembar lampiran). Dengan demikian berdasarkan kriteria instrument tes dapat dikatakan reliabel.

### 3. Uji taraf kesukaran

Tingkat kesukaran adalah kemampuan tes dapat menjaring banyaknya peserta tes dapat mengerjakan dengan betul. Jika banyak peserta yang menjawab benar maka taraf kesukaran tes tinggi. Sebaliknya jika hanya sedikit peserta tes yang menjawab benar maka taraf kesukarannya rendah. Perangkat tes yang baik adalah perangkat tes yang memiliki tingkat kesukaran seimbang, artinya perangkat tes tidak terlalu mudah dan tidak terlalu sukar.

Menurut Suharsimi Arikunto (2009:210), perlu diketahui bahwa soal-soal yang terlalu mudah atau terlalu sukar, tidak berarti tidak boleh digunakan, hal ini tergantung pada penggunaannya. Untuk mengetahui tingkat kesukaran dinyatakan dengan P digunakan rumus :

$$P = \frac{B}{N}$$

Keterangan :

P : tingkat kesukaran  
B : banyaknya siswa yang menjawab benar  
N : jumlah peserta tes  
(Suharsimi Arikunto, 2009 :208)

Dapat dijelaskan bahwa semakin tingginya peserta tes yang dapat mengerjakan dengan benar maka P-nya semakin tinggi maka soal tersebut dapat dikatakan semakin mudah. Sebaliknya jika peserta tes yang menjawab soal semakin sedikit maka P-nya semakin rendah dan soal itu dapat dikatakan sangat sulit. Soal yang dapat diterima adalah soal yang terletak pada rentang tingkat kesukaran 0,30 sampai 0,70. Menurut Sumarna Surapranata, (2006:21) tingkat

kesukaran soal dibedakan menjadi tiga bagian. Penentuan kategori kesukaran soal dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 18. Interpretasi Tingkat Kesukaran

Nilai P	Interpretasi
$P \leq 0,30$	Sukar
$0,30 \leq P \leq 0,70$	Sedang
$0,70 < P \leq 1,00$	Mudah

(Suharsimi Arikunto, 2009 :210)

Dari hasil uji tingkat kesukaran butir soal didapatkan nilai antara 0,474 sampai 0,579. Sebagai patokan dapat melihat tabel berikut :

Tabel 19. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Butir Soal

Nomor soal	Kategori soal
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16, 18,19,20,21,22,23,24,25	Sedang

#### 4. Uji Daya Beda

Daya beda soal menurut Suharsimi Arikunto (2009:211) adalah kemampuan suatu soal untuk membedakan antara siswa yang pandai (berkemampuan tinggi) dengan siswa yang kurang pintar (berkemampuan rendah). Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$DP = \frac{B_A}{J_A} K - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Keterangan :

- $D$  : daya pembeda soal  
 $J$  : jumlah peserta tes  
 $J_A$  : banyaknya peserta kelompok atas

$J_B$  : banyaknya peserta kelompok bawah  
 $B_A$  : banyaknya peserta kelompok atas yang menjadi benar  
 $B_B$  : banyaknya peserta kelompok bawah yang menjadi benar  
 $P_A = \frac{B_A}{J_A}$  : proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar  
 $P_B = \frac{B_B}{J_B}$  : proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar  
 (Suharsimi Arikunto, 2009:213-214)

Indeks daya beda setiap butir soal biasanya juga dinyatakan dalam bentuk perposisi. Semakin tinggi indeks daya pembeda soal berarti semakin mampu soal yang bersangkutan membedakan siswa yang telah memahami materi dengan siswa yang belum memahami materi. Berikut kriteria daya beda dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 20. Interpretasi Daya Pembeda

Nilai <i>DP</i>	Interpretasi
$0,00 \leq DP \leq 0,20$	Jelek ( <i>poor</i> )
$0,20 < DP \leq 0,40$	Cukup ( <i>satisfactory</i> )
$0,40 < DP \leq 0,70$	Baik ( <i>good</i> )
$0,70 < DP \leq 1,00$	Sangat baik ( <i>exellent</i> )
Negatif	Semuanya tidak baik, jadi butir soal yang mempunyai nilai negatif sebaiknya dibuang saja.

(Suharsimi Arikunto, 2009:213-214)

Dengan memperhatikan aspek analisis item, baik validitas butir, reliabilitas, tingkat kesukaran, dan daya pembeda soal maka soal yang digunakan pada penelitian ini adalah soal-soal yang memenuhi syarat valid, tingkat kesukaran mudah, sedang, dan sukar serta daya pembeda sangat baik, baik, dan cukup, sedangkan soal yang lain tidak digunakan.

Dari hasil uji daya beda soal didapatkan nilai 0,633 sampai 0,852. Jika dilihat dari kategori diatas maka dapat disimpulkan butir-butir soal yang memiliki daya beda tidak baik hingga baik. Dibawah ini adalah tabel daya beda butir soal.

Tabel 21. Hasil Uji Daya Beda Butir Soal

Butir Nomor Soal	Status
5,6,8,9,11,13,15,16,17,19,20,22,23,24	Baik
1,2,3,4,7,10,12,14,18,21,25	Sangat baik

## I. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan yang dilakukan setelah seluruh data dari responden terkumpul. Setelah data terkumpul maka langkah berikutnya adalah mengolah data atau menganalisis data yang meliputi persiapan, tabulasi dan mengolah data sesuai dengan pendekatan penelitian. Analisis data dimaksudkan untuk mencari jawaban atas pertanyaan penelitian atau tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan terhadap instrumen tes dan lembar observasi. Data yang diperoleh dalam penelitian ini merupakan data yang sifatnya kuantitatif dan kualitatif.

Data kuantitatif untuk mengetahui hasil belajar siswa, sedangkan data kualitatif digunakan untuk mengetahui aktifitas siswa dalam pembelajaran, maka untuk analisisnya menggunakan uji t-test. Untuk melakukan uji t-test harus memenuhi persyaratan, yaitu : sampel berasal dari populasi yang terdistribusi normal dan kelas sampel memiliki dan mempunyai varians yang homogeny. Oleh sebab itu terlebih dahulu dilakukan uji normalitas, homogenitas, dan uji perbedaan dua rata-rata.

### 1. Hasil Tes Kognitif Siswa

Data yang diperoleh dari penelitian melalui *pretest* dan *posttest* yang merupakan hasil pengukuran aspek kognitif yang berupa skor total. *Pretest*

dilakukan untuk mengukur kemampuan awal masing-masing siswa sebelum pembelajaran dilakukan. Hasil dari tes awal ini disajikan secara diskripsi. *Posttest* digunakan untuk melihat sejauh mana hasil belajar yang dimiliki siswa, kemudian dan ini juga digunakan untuk mengukur peningkatan hasil belajar siswa dengan cara menentukan *gain* atau selisih pada kelas kontrol dan kelas eksperimen. Selain itu juga analisis terhadap data hasil tes akhir dilakukan untuk melihat hasil belajar dari pembelajaran yang dilakukan dengan cara menghitung dan menentukan rata-rata presentase siswa yang menjawab benar dari soal yang disajikan.

Dari hasil *pretest* dan *posttes* masing-masing kelas dilakukan serangkaian uji statistika. Kemudian membandingkan rata-rata gain ternormalisasi dari kelas eksperimen dan kelas kontrol untuk melihat peningkatan kemampuan hasil belajar sebelum dan sesudah penerapan metode pembelajaran STAD. *Gain ternormalisasi* dihitung dengan menggunakan rumus :

$$\text{Nilai Gain} = \frac{\text{Skor Posttest} - \text{Skor Pretes}}{\text{SkorMax} - \text{skor Pretest}} \times 100\%$$

Keterangan :

<g> : skor gain ternormalisasi

Spost : skor *posttest*

Spre : skor *pretest*

Smaks : skor maksimum total

Besar gain yang ternormalisasi dapat mempresentasikan dan diinterpretasikan untuk menyatakan kriteria peningkatan hasil belajar dengan kriteria yang diadopsi dari Richard R. Hake (1999) sebagai berikut :

0,71 – 1,00 : tinggi

0,41 – 0,70 : sedang

0,01 – 0,40 : rendah

Setiap skor gain yang diperoleh kemudian dianalisis peningkatannya. Dan untuk melihat peningkatan hasil belajar, dianalisis dari nilai rata-rata skor gain ternormalisasi. Data tersebut diambil dari analisis dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Uji persyaratan analisis

- a. Uji Normalitas

Uji ini dilakukan untuk mengetahui apakah data dari masing-masing kelompok sampel berdistribusi normal atau tidak. Data-data yang diuji adalah data *pretest* kelas eksperimen, *posttest* kelas eksperimen, serta gain eksperimen. Pedoman pengambilan keputusan dengan mengambil nilai taraf signifikansi 5% adalah sebagai berikut.

- Nilai signifikansi ( $\text{sig}$ ) < 0,05, distribusi tidak normal
- Nilai signifikansi ( $\text{sig}$ )  $\geq$  0,05, distribusi normal (Wijaya, 2000:13)

Uji normalitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan uji normalitas *one sample kolomogorov-smirnov*, bertujuan untuk melihat apakah sampel berasal dari populasi yang mendistribusi normal, dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$KD = \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 n_2}}$$

(Sugiyono, 2010:389)



Dengan keterangan :

$KD$  = harga kolmogorov-smirnov yang dicari

$n_1$  = jumlah sampel yang diperoleh

$n_2$  = jumlah sampel yang diharapkan

Uji normalitas pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah data berdistribusi normal atau tidak. Pengujian normalitas menggunakan teknik analisis *Kolmogorov-Smirnov* dan untuk perhitungannya menggunakan program *SPSS 13.00 for Windows*. Data dikatakan berdistribusi normal apabila nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Hasil uji normalitas untuk masing-masing variabel dan variabel penelitian disajikan berikut ini.

Tabel 22. Hasil Uji Normalitas

Pertemuan	Signifikansi	Keterangan
<i>Pretest</i> Pertemuan 1	0,542	Normal
<i>Posttest</i> Pertemuan 1	0,386	Normal
<i>Pretest</i> Pertemuan 2	0,493	Normal
<i>Posttest</i> Pertemuan 2	0,740	Normal
<i>Pretest</i> Pertemuan 3	0,444	Normal
<i>Posttest</i> Pertemuan 3	0,133	Normal

Sumber: Data Primer 2013

Hasil uji normalitas menunjukkan bahwa semua variabel dan variabel penelitian mempunyai nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 pada ( $\text{sig} > 0,05$ ), sehingga dapat disimpulkan bahwa data penelitian berdistribusi normal.

#### b. Uji Homogenitas

uji ini dilakukan untuk mengetahui apakah data dari masing-masing kelompok sampel mempunyai variasi populasi yang sama atau berbeda. Jika kedua kelompok berdistribusi normal, maka dilanjutkan dengan pengujian homogenitas varians kedua kelompok dengan menggunakan uji  $f$ , dengan rumus sebagai berikut :

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

Dengan keterangan :

$S_1^2$  = varians yang terbesar dari dua sampel yang dibandingkan

$S_2^2$  = varians yang terkecil dari dua sampel yang dibandingkan

Kriteria pengujian adalah sebagai berikut.

- Jika nilai signikansi (sig) < 0,05 maka data berasal dari populasi yang mempunyai varians tidak homogen.
- Jika nilai signifikansi (sig) ≥ 0,05 maka data berasal dari populasi yang mempunyai varians homogen. (Wijaya, 2000:13)

Uji homogenitas varian dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi berasal dari variansi yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan satu sama lain. Tes statistik yang digunakan adalah Uji F, yaitu dengan membandingkan variansi terbesar dan variansi terkecil. Syarat agar variansi bersifat homogen apabila nilai  $F_{hitung}$  lebih kecil dari nilai  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 5\%$ . Hasil perhitungan uji homogenitas data dilakukan dengan bantuan program SPSS for window 13.0 menunjukkan bahwa  $F_h < F_t$ , berarti data kedua kelompok tersebut homogen. Berikut disajikan tabel hasil rangkuman uji homogenitas varian data :

Tabel 23. Uji Homogenitas Varian

Kelompok	Df	$F_h$	$F_t$	P	Keterangan
Pre-test	2:111	1,454	3,07	0,238	$F_h < F_t$ = Homogen
Post-test	2:111	1,425	3,07	0,245	$F_h < F_t$ = Homogen

Sumber: Data Primer 2013

Setelah diadakan uji homogenitas varians dengan bantuan SPSSfor windows 13.0, diperoleh data *pretest* dan *posttest* pada kelompok nilai  $F_{hitung}$  untuk *pretest* sebesar 1,454. Kemudian dikonsultasikan dengan  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5% dan df 2:111, diperoleh  $F_{tabel}$  sebesar 3,07. Karena nilai  $F_h < F_t = 1,454 < 3,07$ , maka dapat dikatakan bahwa sebaran data *pretest* tersebut homogen. Data selengkapnya dapat dilihat pada lampiran hasil uji homogenitas varian data. Sedangkan nilai  $F_{hitung}$  untuk *posttest* sebesar 1,425. Kemudian dikonsultasikan dengan  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5% dan df 2:111, diperoleh  $F_{tabel}$  sebesar 3,07. Jadi dapat disimpulkan bahwa nilai  $F_h < F_t = 1,425 < 3,07$ , maka dapat dikatakan bahwa sebaran data *posttest* tersebut homogen.

#### c. Uji Perbedaan Dua Rata-Rata

Uji ini dilakukan jika masing-masing data yang diperoleh berasal dari populasi yang berdistribusi normal dan memiliki varians populasi yang homogen. Untuk uji kesamaan dua rata-rata (uji dua pihak) pada gain ternormalisasi dengan kriteria berikut :

- Jika nilai signifikansi (sig) atau nilai probabilitasnya lebih besar atau sama dengan  $(\geq) \frac{1}{2} \alpha$ , maka  $H_0$  diterima.
  - Jika nilai signifikansi (sig) atau nilai probabilitasnya lebih kecil dari  $\frac{1}{2} \alpha$ , maka  $H_0$  ditolak.
- 1) Jika data berdistribusi normal dan tidak homogen, maka digunakan *uji t* dengan statistik Independent sampel *t Test (equal variances not assumed)*.
  - 2) Jika data tersebut berdistribusi normal atau salah satu dari kedua data tersebut tidak berdistribusi normal dan tidak homogen, maka untuk menghitung kesamaan dua rata-rata digunakan uji statistik non-parametrik

*Mann-Whitney*. Sebagai media bantu, pengujian statistik pada penelitian ini menggunakan program *SPSS 13.0 for windows*.

Penganalisisan data melalui pengujian hipotesis dan hasilnya akan digunakan sebagai acuan untuk penarikan kesimpulan.

## 2. Pengujian hipotesis

Dalam penelitian ini langkah teknik analisis menggunakan uji t, yang merupakan statistik parametris untuk menguji hipotesis yang bersifat komparatis rata-rata dua sampel apabila datanya berbentuk interval atau ratio. Sampel dalam penelitian ini merupakan sampel yang berkorelasi.

Anava atau anova adalah anonim dari analisis varians terjemahan dari *analysis of variance*. Anova merupakan metode analisis komparatif lebih dari dua rata-rata. Tujuan dari uji Anova adalah membandingkan menguji apakah rata-rata lebih dari dua sampel berbeda secara signifikan atau tidak. Populasi yang akan diuji berdistribusi normal, *variance* dari populasi tersebut juga sama serta sampel tidak berhubungan satu dengan yang lain. Pengujian anova dengan menggunakan tingkat sig  $\alpha=5\%$ , jika prob lebih kecil dari taraf signifikan yang diterapkan ( $\alpha=5\%$ ) maka terdapat perbedaan atau pengaruh terhadap variabel dependen. (Imam Ghozali, 2009:46).

## 3. Hasil Observasi

Observasi terhadap aktivitas guru selama pembelajaran dan observasi terhadap aktivitas siswa selama pembelajaran berlangsung diamati oleh observer kemudian dideskripsikan. Data hasil lembar observasi akan disajikan dalam bentuk tabel untuk melihat apakah metode STAD sudah diterapkan pada

pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang dilaksanakan di kelompok eksperimen. Dapat dilihat pada lembar lampiran 4.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Hasil Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya. Untuk mengukur pengaruh metode *cooperative learning* diberikan *pretest* dan *posttest*. *Pretest* diberikan untuk mengetahui keadaan awal atau sebelum perlakuan dan *posttest* diberikan sesudah perlakuan. Kelompok eksperimen memperoleh perlakuan pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan metode STAD. Data-data yang diperoleh dalam penelitian ini didapatkan dari *pretest* dan *posttest*. Untuk membantu proses analisis data, maka proses analisis data pada penelitian ini menggunakan bantuan komputer program *SPSS for windows 13.0*. Adapun hasil penelitian ini dapat dideskripsikan sebagai berikut.

##### **1. Deskripsi Data Penelitian**

Data pada penelitian ini diambil dengan menggunakan penilaian yang dilakukan sebanyak dua kali, yaitu *pre-test* dan *post-test* terhadap sejumlah peserta didik kelas X Jasa Boga 4 tahun ajaran 2013/2014 semester 1. *Pretest* dan *posttest* tersebut diberikan pada kelompok eksperimen. *Pretest* dilakukan sebelum diberikan perlakuan dengan tujuan untuk mengetahui pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya. Setelah diterapkan perlakuan, maka dilakukan *posttest* untuk mengetahui hasil akhir pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

Subjek pada *pretest* dan *posttest* kelas eksperimen sebanyak 38 peserta didik. Setelah hasil penilaian terkumpul, kemudian data dianalisis dengan statistik deskriptif dan uji multivariat. Untuk mempermudah proses analisis data dan untuk menghindari adanya kemungkinan terjadinya kesalahan, maka proses analisis data pada penelitian ini menggunakan bantuan komputer *SPSS for windows 13.0*.

Menentukan perolehan hasil belajar STAD siswa (*gain*) yang diperoleh dari selisih nilai *Pretest* dan *Posttest*. Berikut adalah hasil *pretest* pertemuan 1, 2, 3, dan *posttest* pertemuan 1, 2, 3 :

**a. Data *Pretest* Pertemuan 1**

Data *pretest* Pertemuan 1 diperoleh sebelum diberikan perlakuan kepada peserta didik di kelas eksperimen. Berdasarkan data *pretest* Pertemuan 1, diperoleh skor tertinggi sebesar 7,20 dan skor terendah sebesar 2,40. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 5,42; *Median* (Me) sebesar 5,6; *Modus* (Mo) sebesar 7,20; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 1,39.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3.3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal - nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $7,20 - 2,4 = 4,8$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (4,8)/6 = 0,8$ .

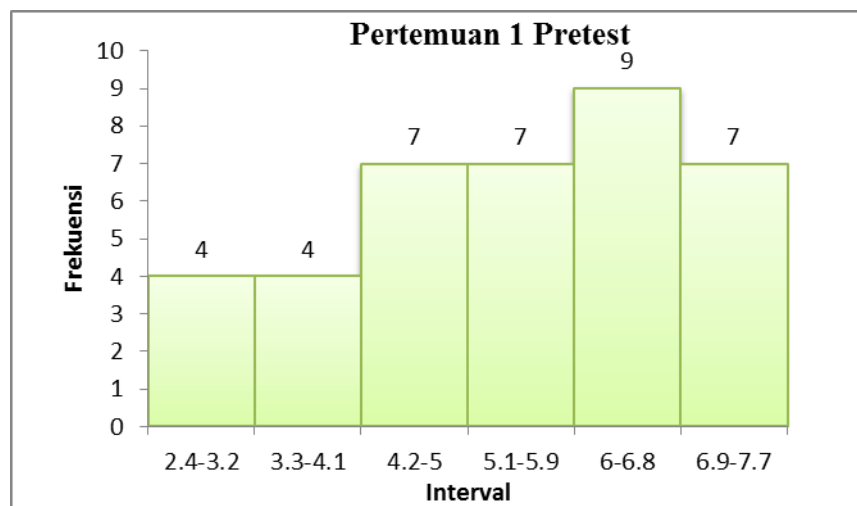
Adapun distribusi frekuensi pada *pretest* Pertemuan 1 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 23. Distribusi Frekuensi *Pretest* Pertemuan 1

No.	Interval			F	%
1	6,9	-	7,7	7	18,4%
2	6,0	-	6,8	9	23,7%
3	5,1	-	5,9	7	18,4%
4	4,2	-	5	7	18,4%
5	3,3	-	4,1	4	10,5%
6	2,4	-	3,2	4	10,5%
Jumlah				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas pretest Pertemuan 1 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:



**Gambar 4. Histogram Distribusi Pretest Pertemuan 1**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data pretest Pertemuan 1 terletak pada interval 6,0-6,8 sebanyak 9 peserta didik (23,7%) dan paling sedikit terletak pada interval 2,4-3,2 dan 3,3-4,1 masing-masing sebanyak 4 peserta didik (10,5%).

Penentuan kecenderungan data pretest Pertemuan 1 berdasarkan pada nilai mean pretest Pertemuan 1 sebesar 5,42, dengan standar deviasi sebesar 1,39. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$



Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

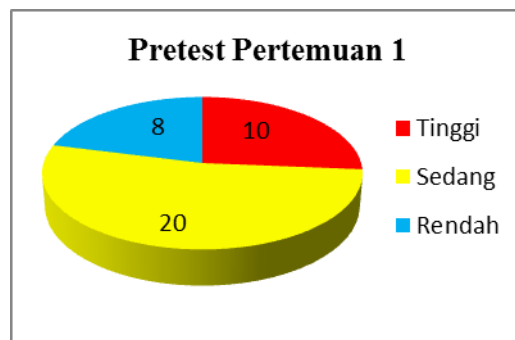
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Data *Pretest* Pertemuan 1

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 6,82$	10	26,3	Tinggi
2.	4,03–6,82	20	52,6	Sedang
3.	$< 4,03$	8	21,1	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 5. Pie Chart Data *Pretest* Pertemuan 1

Berdasarkan tabel dan *pie chart* pada data pretest Pertemuan 1 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 10 peserta didik (26,3%), kategori cukup sebanyak 20 peserta didik (52,6%), dan pada kategori kurang sebanyak 8 orang (21,1%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada saat pretest Pertemuan 1 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (52,6%).

## b. Data *Pretest* Pertemuan 2

Berdasarkan data *pretest* Pertemuan2, diperoleh skor tertinggi sebesar 7,60 dan skor terendah sebesar 3,20. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 5,51; *Median* (Me) sebesar 5,6; *Modus* (Mo) sebesar 3,20; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 1,40.

Menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3.3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $7,60 - 3,20 = 4,4$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (4,4)/6 = 0,7$ .

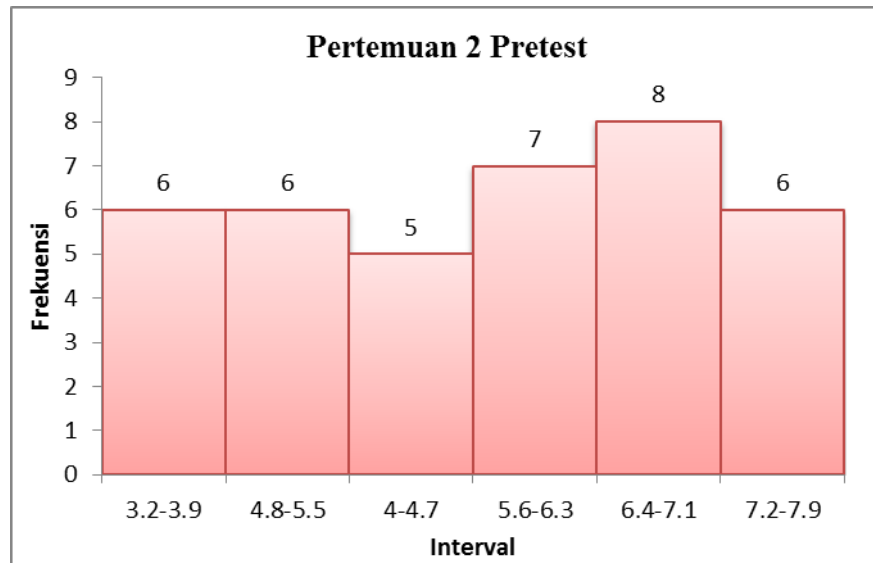
Adapun distribusi frekuensi pada *pretest* Pertemuan 2 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 25. Distribusi Frekuensi *Pretest* Pertemuan2

No.	Interval			F	%
1	7,2	-	7,9	6	15,8%
2	6,4	-	7,1	8	21,1%
3	5,6	-	6,3	7	18,4%
4	4,8	-	5,5	6	15,8%
5	4,0	-	4,7	5	13,2%
6	3,2	-	3,9	6	15,8%
Jumlah				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas *pretest* Pertemuan 2 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:



**Gambar 6. Histogram Distribusi Pretest Pertemuan 2**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data pretest Pertemuan 1 terletak pada interval 6,4-7,1 sebanyak 8 peserta didik (21,1%) dan paling sedikit terletak pada interval 4,0-4,7 sebanyak 5 peserta didik (13,2%).

Penentuan kecenderungan data pretest Pertemuan 2 berdasarkan pada nilai mean pretest Pertemuan 2 sebesar 5,52, dengan standar deviasi sebesar 1,40. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$

Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

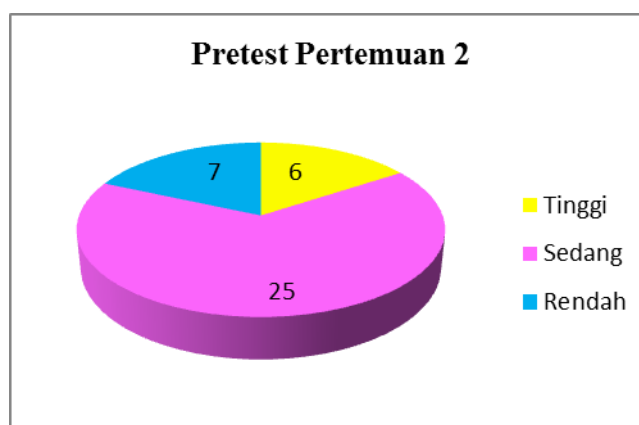
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Data *Pretest* Pertemuan 1

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 6,92$	6	15,8	Tinggi
2.	4,11–6,92	25	65,8	Sedang
3.	$< 4,11$	7	18,4	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



**Gambar 7. Pie Chart Data *Pretest* Pertemuan 2**

Berdasarkan tabel dan *pie chart* pada data pretest Pertemuan 2 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 6 peserta didik (15,8%), kategori cukup sebanyak 25 peserta didik (65,8%), dan pada kategori kurang sebanyak 7 orang (18,4%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada saat pretest Pertemuan 2 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (65,8%).

### c. Data *Pretest* Pertemuan 3

Berdasarkan data *pretest* Pertemuan 3, diperoleh skor tertinggi sebesar 7,90 dan skor terendah sebesar 3,30. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 5,93; *Median* (Me) sebesar 6,05; *Modus* (Mo) sebesar 6,30; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 1,19.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal - nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $7,90 - 3,30 = 4,5$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (4,5)/6 = 0,8$ .

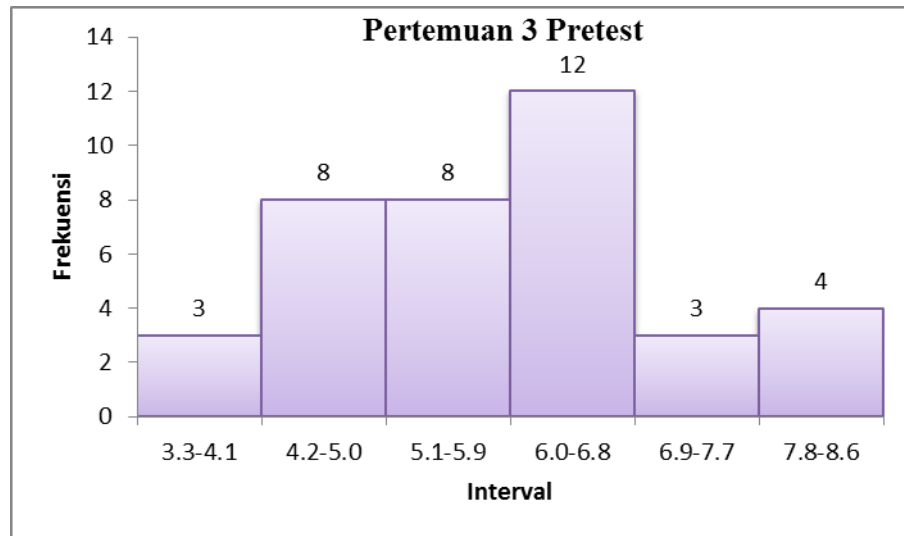
Adapun distribusi frekuensi pada pretest Pertemuan 3 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 27. Distribusi Frekuensi *Pretest* Pertemuan 3

No.	Interval			F	%
1	7,8	-	8,63	4	10,5%
2	6,9	-	7,73	3	7,9%
3	6,0	-	6,83	12	31,6%
4	5,1	-	5,93	8	21,1%
5	4,2	-	5,03	8	21,1%
6	3,3	-	4,13	3	7,9%
<b>Jumlah</b>				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas pretest Pertemuan 3 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:



**Gambar 8. Histogram Distribusi Pretest Pertemuan 3**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data *pretest* Pertemuan 1 terletak pada interval 6,0-6,83 sebanyak 12 peserta didik (31,6%) dan paling sedikit terletak pada interval 3,3-4,13 dan 6,9-7,73 masing-masing sebanyak 3 peserta didik (7,9%).

Penentuan kecenderungan data *pretest* Pertemuan 3 berdasarkan pada nilai *mean pretest* Pertemuan 3 sebesar 5,93, denganstandar deviasi sebesar 1,19. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$

Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

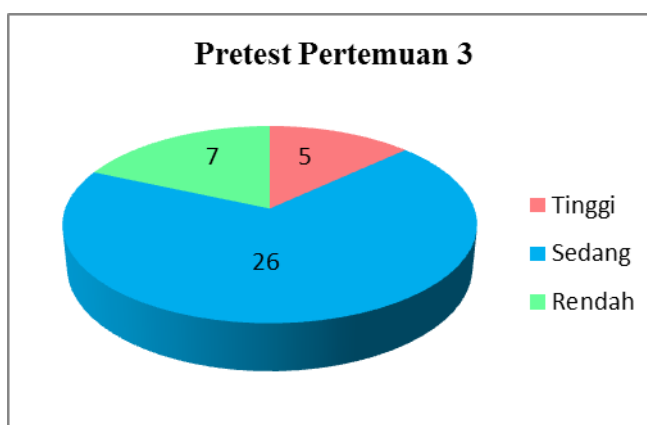
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 29. Distribusi Kategorisasi Data *Pretest* Pertemuan 1

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 7,12$	5	13,2	Tinggi
2.	4,74–7,12	26	68,4	Sedang
3.	$< 4,74$	7	18,4	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



**Gambar 9. Pie Chart Data *Pretest* Pertemuan 3**

Berdasarkan tabel dan *pie chart* padadata pretest Pertemuan 3 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 5peserta didik (13,2%), kategori cukup sebanyak 26 peserta didik (68,4%), dan pada kategori kurang sebanyak 7 orang (18,4%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa padasaat pretest Pertemuan 3 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (68,4%).

#### **d. Data *Posttest* Pertemuan 1**

Data posttest Pertemuan 1 diperoleh sebelum diberikan perlakuan kepada peserta didik di kelas eksperimen. Berdasarkan data *posttest* Pertemuan 1, diperoleh skor tertinggi sebesar 8,40 dan skor terendah sebesar 4,80. Hasil

analisis harga *Mean* (M) sebesar 6,77; *Median* (Me) sebesar 6,8; *Modus* (Mo) sebesar 7,60; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 0,93.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal - nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $8,40 - 4,80 = 3,6$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (3,6)/6 = 0,6$ .

Adapun distribusi frekuensi pada *posttest* Pertemuan 1 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

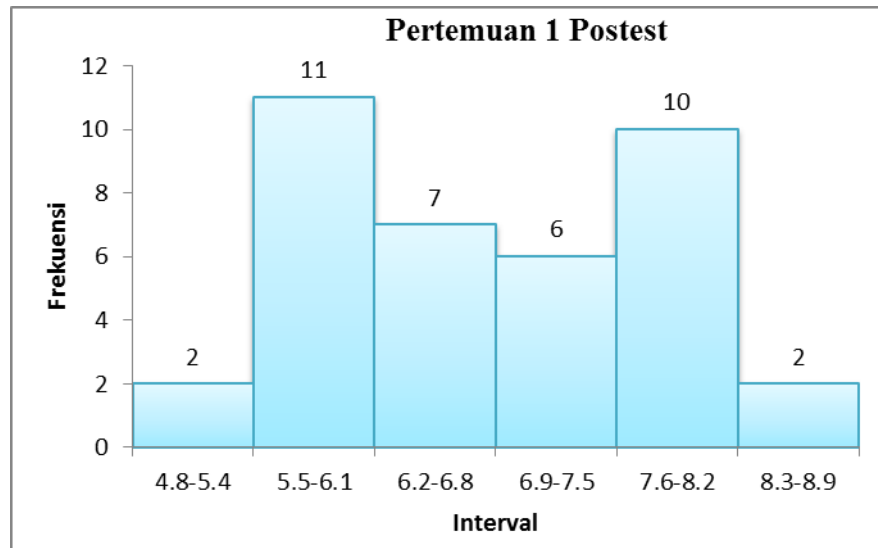
Tabel 29. Distribusi Frekuensi *Posttest* Pertemuan 1

No	Interval			F	%
1	8,3	-	8,9	2	5,3%
2	7,6	-	8,2	10	26,3%
3	6,9	-	7,5	6	15,8%
4	6,2	-	6,8	7	18,4%
5	5,5	-	6,1	11	28,9%
6	4,8	-	5,4	2	5,3%
<b>Jumlah</b>				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas *posttest* Pertemuan 1 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:





**Gambar 10. Histogram Distribusi *Posttest* Pertemuan 1**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data *posttest* Pertemuan 1 terletak pada interval 5,5-6,1 sebanyak 11 peserta didik (28,9%) dan paling sedikit terletak pada interval 8,3-8,9 sebanyak 2 peserta didik (5,3%).

Penentuan kecenderungan data *posttest* Pertemuan 1 berdasarkan pada nilai *mean posttest* Pertemuan 1 sebesar 6,77, dengan standar deviasi sebesar 0,93. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$

Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

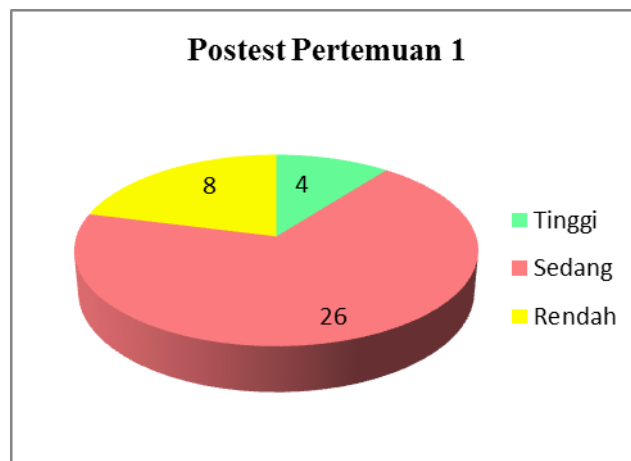
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 30. Distribusi Kategorisasi Data *Posttest* Pertemuan 1

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 7,72$	4	10,5	Tinggi
2.	5,84–7,72	26	68,4	Sedang
3.	$< 5,84$	8	21,1	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 11. *Pie Chart* Data *Posttest* Pertemuan 1

Berdasarkan tabel dan *pie chart* pada data posttest Pertemuan 1 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 4 peserta didik (10,5%), kategori cukup sebanyak 26 peserta didik (68,4%), dan pada kategori kurang sebanyak 8 orang (21,1%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada saat posttest Pertemuan 1 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (68,4%).

#### e. Data *Posttest* Pertemuan 2

Data posttest Pertemuan 2 diperoleh sebelum diberikan perlakuan kepada peserta didik di kelas eksperimen. Berdasarkan data *posttest* Pertemuan 2, diperoleh skor tertinggi sebesar 9,20 dan skor terendah sebesar 4,80. Hasil

analisis harga *Mean* (M) sebesar 7,52; *Median* (Me) sebesar 7,6; *Modus* (Mo) sebesar 8,00; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 0,95.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $9,20 - 4,80 = 4,4$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (4,4)/6 = 0,7$ .

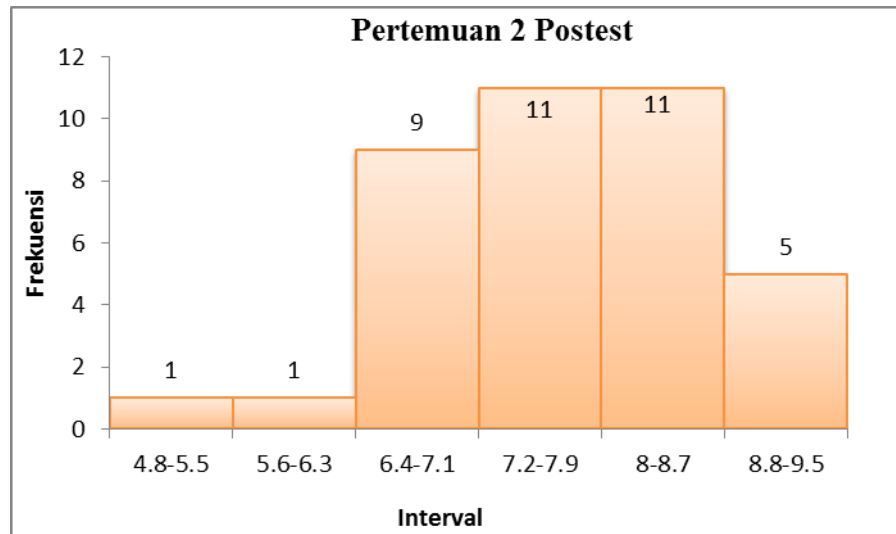
Adapun distribusi frekuensi pada *posttest* Pertemuan 2 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 31. Distribusi Frekuensi *Posttest* Pertemuan 2

No	Interval			F	%
1	8,8	-	9,5	5	13,2%
2	8,0	-	8,7	11	28,9%
3	7,2	-	7,9	11	28,9%
4	6,4	-	7,1	9	23,7%
5	5,6	-	6,3	1	2,6%
6	4,8	-	5,5	1	2,6%
<b>Jumlah</b>				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas *posttest* Pertemuan 2 dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:



**Gambar 12. Histogram Distribusi *Posttest* Pertemuan 2**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data *posttest* Pertemuan 2 terletak pada interval 7,2-7,9 dan 8,0-8,7 masing-masing sebanyak 11peserta didik (28,9%) dan paling sedikit terletak pada interval 4,8-5,5 dan 5,6-6,3 masing-masing sebanyak 1peserta didik(2,6%).

Penentuan kecenderungan data *posttest* Pertemuan 2 berdasarkan pada nilai *mean posttest* Pertemuan 2 sebesar 7,52, dengan standar deviasi sebesar 0,96. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$

Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

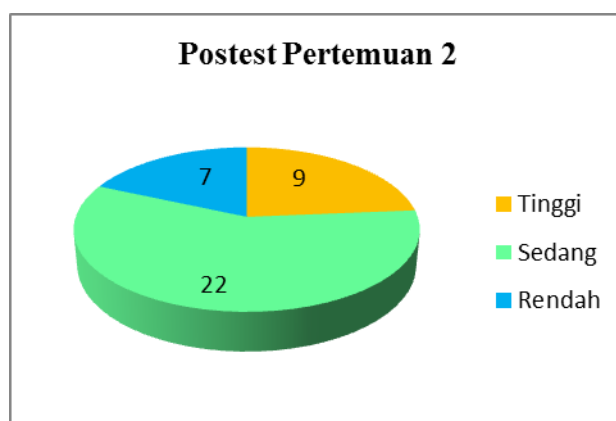
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 32. Distribusi Kategorisasi Data *Posttest* Pertemuan 2

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 8,48$	9	23,7	Tinggi
2.	6,57–8,48	22	57,9	Sedang
3.	$< 6,57$	7	18,4	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



**Gambar 13. Pie Chart Data *Posttest* Pertemuan 2**

Berdasarkan tabel dan *pie chart* pada data posttest Pertemuan 2 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 9 peserta didik (23,7%), kategori cukup sebanyak 22 peserta didik (57,9%), dan pada kategori kurang sebanyak 7 orang (18,4%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada saat *posttest* Pertemuan 2 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (57,9%).

#### **f. Data *Posttest* Pertemuan 3**

Data *posttest* Pertemuan 3 diperoleh sebelum diberikan perlakuan kepada peserta didik di kelas eksperimen. Berdasarkan data *posttest* Pertemuan 3, diperoleh skor tertinggi sebesar 9,60 dan skor terendah sebesar 6,70. Hasil

analisis harga *Mean* (M) sebesar 8,31; *Median* (Me) sebesar 8,30; *Modus* (Mo) sebesar 8,80; dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 0,75.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas =  $1 + 3,3 \log n$ , dimana  $n$  adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa  $n = 38$ , sehingga diperoleh banyak kelas  $1 + 3,3 \log 38 = 6,21$  dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal - nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar  $9,60 - 6,70 = 2,9$ . Sedangkan panjang kelas diperoleh dari rentang/ $K = (2,9)/6 = 0,5$ .

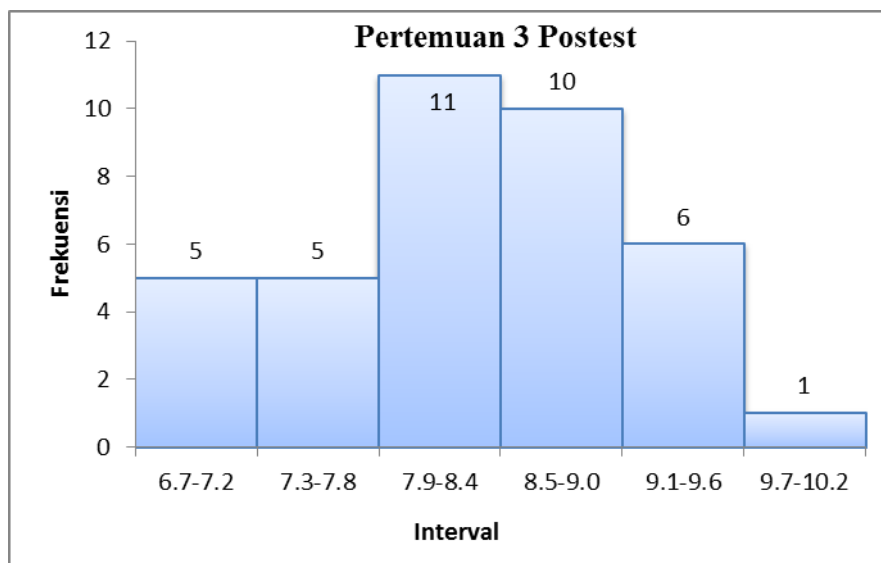
Adapun distribusi frekuensi pada *posttest* Pertemuan 3 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 33. Distribusi Frekuensi *Posttest* Pertemuan 3

No.	Interval			F	%
1	9,7	-	10,2	1	2,6%
2	9,1	-	9,6	6	15,8%
3	8,5	-	9,0	10	26,3%
4	7,9	-	8,4	11	28,9%
5	7,3	-	7,8	5	13,2%
6	6,7	-	7,2	5	13,2%
<b>Jumlah</b>				38	100,0%

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan distribusi frekuensi data diatas *posttest* Pertemuan 3dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut:



**Gambar 14. Histogram Distribusi *Posttest* Pertemuan 3**

Berdasarkan tabel dan diagram batang diatas, mayoritas frekuensi data *posttest* Pertemuan 3 terletak pada interval 7,9-8,4 sebanyak 11 peserta didik (28,9%) dan paling sedikit terletak pada interval 9,7-10,2 sebanyak 1 peserta didik (2,6%).

Penentuan kecenderungan data *posttest* Pertemuan 3 berdasarkan pada nilai *mean posttest* Pertemuan 3 sebesar 8,31, dengan standar deviasi sebesar 0,75. Dari perhitungan diatas dapat dikategorikan dalam 3 kelas sebagai berikut:

Tinggi =  $X \geq M + SD$

Sedang =  $M - SD \leq X < M + SD$

Rendah =  $X < M - SD$

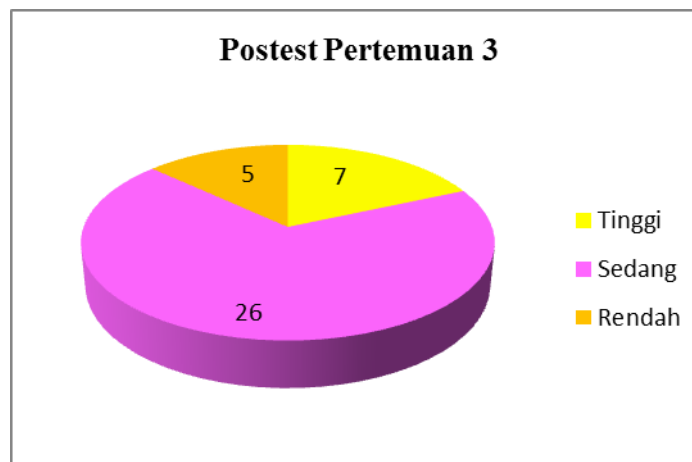
Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 34. Distribusi Kategorisasi Data *Posttest* Pertemuan 3

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$\geq 9,06$	7	18,4	Tinggi
2.	7,56–9,06	26	68,4	Sedang
3.	$< 7,56$	5	13,2	Rendah
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 15. *Pie Chart* Data *Posttest* Pertemuan 3

Berdasarkan tabel dan *pie chart* pada data *posttest* Pertemuan 3 diketahui bahwa peserta didik yang berada pada kategori tinggi sebanyak 7 peserta didik (18,4%), kategori cukup sebanyak 26 peserta didik (68,4%), dan pada kategori kurang sebanyak 5 orang (13,2%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada saat *posttest* Pertemuan 3 mayoritas pemahaman peserta didik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia berada pada kategori cukup (68,4%).

## 2. Analisis Data

Hasil analisis data pada untuk mengetahui pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division*



(STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya, disajikan sebagai berikut:

**a. Perbandingan antar Pertemuan**

Perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3 untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya dianalisis dengan menggunakan uji t. Hasil perbandingan masing-masing Pertemuan disajikan sebagai berikut:

**1) Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 1**

Perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 1 disajikan sebagai berikut:

Tabel 37. Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 1

Data	Mean	$t_{hitung}$	$t_{tabel}$	Df	P	Keterangan
<i>Pretest</i> Pertemuan 1	5,4211	4,358	2,026	37	0,000	$t_{hitung} < t_{tabel}$ = signifikan
<i>Posttest</i> Pertemuan 1	6,7789					

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan hasil analisis tabel di atas dapat dilihat *mean pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 1. Nilai *mean pretest* Pertemuan 1 sebesar 5,4211 dan nilai *mean posttest* Pertemuan 1 sebesar 6,7789, maka *mean posttest* Pertemuan 1 lebih besar dari pada *mean pretest* Pertemuan 1. Selanjutnya akan dijelaskan secara statistik, yaitu hasil perhitungan  $t_{hitung}$  pada Pertemuan 1 diperoleh nilai  $t_{hitung}$  sebesar 4,358 dengan df sebesar 37, kemudian nilai  $t_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $t_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $t_{tabel}$  2,026. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai  $t_{hitung}$  lebih besar dari pada  $t_{tabel}$  ( $t_{hitung} 4,358 > t_{tabel} 2,026$ ), maka dapat disimpulkan bahwa pada saat Pertemuan 1

terdapat pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

## 2) Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 2

Perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 2 disajikan sebagai berikut:

Tabel 38. Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 2

Data	Mean	$t_{hitung}$	$t_{tabel}$	Df	P	Keterangan
<i>Pretest</i> Pertemuan 2	5,5158	8,073	2,026	37	0,000	$t_{hitung} < t_{tabel} =$ signifikan
<i>Posttest</i> Pertemuan 2	7,5263					

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan hasil analisis tabel di atas dapat dilihat *mean pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 2. Nilai *mean pretest* Pertemuan 2 sebesar 5,5158 dan nilai *mean posttest* Pertemuan 2 sebesar 7,5263, maka *mean posttest* Pertemuan 2 lebih besar dari pada *mean pretest* Pertemuan 2. Selanjutnya akan dijelaskan secara statistik, yaitu hasil perhitungan  $t_{hitung}$  pada Pertemuan 2 diperoleh nilai  $t_{hitung}$  sebesar 8,073 dengan df sebesar 37, kemudian nilai  $t_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $t_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $t_{tabel}$  2,026. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai  $t_{hitung}$  lebih besar daripada  $t_{tabel}$  ( $t_{hitung} 8,073 > t_{tabel} 2,026$ ), maka dapat disimpulkan bahwa pada saat Pertemuan 2 terdapat pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

### 3) Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 3

Perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 3 disajikan sebagai berikut:

Tabel 39. Perbandingan Hasil *Pretest* dan *Posttest* pada Pertemuan 3

Data	Mean	$t_{hitung}$	$t_{tabel}$	Df	P	Keterangan
<i>Pretest</i> Pertemuan 3	5,9316	10,256	2,026	37	0,000	$t_{hitung} < t_{tabel}$ = signifikan
<i>Posttest</i> Pertemuan 3	8,3132					

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan hasil analisis tabel di atas dapat dilihat *mean pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 3. Nilai *mean pretest* Pertemuan 3 sebesar 5,9316 dan nilai *mean posttest* Pertemuan 3 sebesar 8,3132, maka *mean posttest* Pertemuan 3 lebih besar dari pada *mean pretest* Pertemuan 3. Selanjutnya akan dijelaskan secara statistik, yaitu hasil perhitungan  $t_{hitung}$  pada Pertemuan 3 diperoleh nilai  $t_{hitung}$  sebesar 10,256 dengan df sebesar 37, kemudian nilai  $t_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $t_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $t_{tabel}$  2,026. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai  $t_{hitung}$  lebih besar daripada  $t_{tabel}$  ( $t_{hitung} 10,256 > t_{tabel} 2,026$ ), maka dapat disimpulkan bahwa pada saat Pertemuan 3 terdapat pengaruh penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

### 4) Perbandingan *Pretest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3

Perbandingan hasil *pretest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3 untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh sebelum penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan

Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Prayadianalisis dengan menggunakan uji multivariat. Hasil perbandingan *pretest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3 disajikan sebagai berikut:

Tabel 40. Hasil Multivariat *Pretest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3

Pertemuan	Mean	F <sub>hitung</sub>	F <sub>tabel</sub>	Sig.	Keterangan
<i>Pretest</i> Pertemuan 1	5,4211	1,574	3,07	0,212	Sig>0,05
<i>Pretest</i> Pertemuan2	5,5158				
<i>Pretest</i> Pertemuan3	5,9316				

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan hasil analisis tabel di atas dapat dilihat *mean pretest* ada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3. Nilai *mean pretest* pada Pertemuan 1 sebesar 5,4211, nilai *mean pretest* pada Pertemuan 2 sebesar 5,5158, dan nilai *mean pretest* pada Pertemuan 3 sebesar 5,9316. Dengan demikian dapat diketahui bahwa nilai *mean pretest* ada Pertemuan 3 lebih tinggi daripada nilai *mean pretest* pada Pertemuan 1 dan Pertemuan 2.

Selain menggunakan nilai *mean* akan dijelaskan secara statistik, yaitu hasil perhitungan multivariat penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya diperoleh nilai F hitung sebesar 1,574, kemudian nilai F<sub>hitung</sub> dikonsultasikan dengan nilai F<sub>tabel</sub> pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh F<sub>tabel</sub> 3,07; dengan nilai signifikansi sebesar 0,212. Oleh karena nilai F<sub>hitung</sub> lebih kecil daripada F<sub>tabel</sub> (F<sub>hitung</sub> 1,574 < F<sub>tabel</sub> 3,07), dan nilai signifikansi sebesar 0,212 lebih besar dari taraf signifikansi 5% (0,212 > 0,05), maka dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sebelum penerapan metode pembelajaran *Cooperative* pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

## B. Pengujian Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini berbunyi “Ada pengaruh penerapan Metode Pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya”. Hipotesis statistik dalam penelitian ini diuji dengan menggunakan multivariat, dengan taraf signifikansi ( $\alpha$ ) 5%. Penghitungan multivariat diselesaikan dengan program SPSS *for windows 13.0*. Kriteria penerimaan adalah jika nilai  $F_{hitung}$  lebih besar daripada  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi 5%, dan nilai signifikansi yang diperoleh kurang dari 0,05. Adapun hasil perhitungan multivariat disajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 39. Hasil Multivariat pada *Posttest* Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3

Pertemuan	Mean	$F_{hitung}$	$F_{tabel}$	Sig.	Keterangan
<i>Posttest</i> Pertemuan 1	6,7789	28,412	3,07	0,000	Sig<0,05
<i>Posttest</i> Pertemuan 2	7,5263				
<i>Posttest</i> Pertemuan 3	8,3132				

Sumber: Data Primer 2013

Berdasarkan hasil analisis tabel di atas dapat dilihat *mean posttest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3. Nilai *mean posttest* pada Pertemuan 1 sebesar 6,7789, nilai *mean posttest* pada Pertemuan 2 sebesar 7,5263, dan nilai *mean posttest* pada Pertemuan 3 sebesar 8,3132. Dengan demikian dapat diketahui bahwa nilai *mean posttest* pada Pertemuan 3 lebih tinggi daripada nilai *mean posttest* pada Pertemuan 1 dan Pertemuan 2.

Selain menggunakan nilai *mean* akan dijelaskan secara statistik, yaitu hasil perhitungan multivariat penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap

pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya diperoleh nilai  $F_{hitung}$  sebesar 28,412, kemudian nilai  $F_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $F_{tabel} 3,07$ ; dengan nilai signifikansi sebesar 0,000. Oleh karena nilai  $F_{hitung}$  lebih besar daripada  $F_{tabel}$  ( $F_{hitung} 28,412 > F_{tabel} 3,07$ ), dan nilai signifikansi sebesar 0,212 lebih kecil dari taraf signifikansi 5% ( $0,000 < 0,05$ ), maka dapat disimpulkan bahwa hipotesis yang menyatakan “Ada pengaruh penerapan Metode Pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) terhadap pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya” **terbukti**.

### 1. Hasil Observasi terhadap Sikap Siswa

Berdasarkan hasil observasi pengamatan sikap murid diketahui bahwa pada saat proses pembelajaran berlangsung murid pada awalnya sulit untuk dikondisikan. Dilihat dari indikator memotivasi siswa guru telah memberikan motivasi terhadap siswa mengenai pentingnya mempelajari mengolah hidangan nasi dan mie. Sehingga sikap murid secara berkala meningkat lebih aktif dan tidak sulit lagi untuk dikondisikan, mereka belajar dengan semangat walaupun masih ada beberapa murid yang sangat sulit dipahami. Dengan adanya belajar interaksi dan diskusi mereka mendapatkan pengalaman belajar yang menyenangkan saat proses pembelajaran berlangsung.

Hasil pra observasi/sebelum metode digunakan pada pertemuan pertama terhadap sikap siswa yang didasarkan pada 3 penilaian dengan ketentuan sebagai berikut:

9,00 – 10 = A (Amat Baik)

8,00 – 8,99 = B (Cukup Baik)

7,00 – 7,99 = C (Kurang Baik)

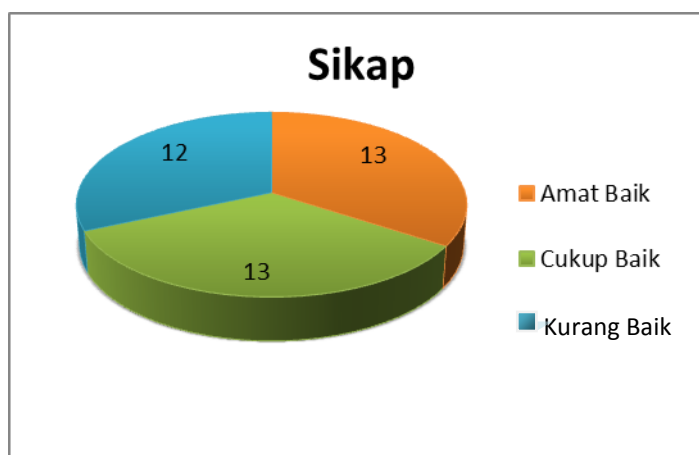
Berdasarkan kriteria penilaian di atas dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 41. Penilaian Sikap Siswa *pra* observasi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	9,00 -10	13	34.0	Amat Baik
2.	8,00 – 8,99	13	34.0	Cukup Baik
3.	7,00 – 7,99	12	32.0	Kurang Baik
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



**Gambar 16. Pie Chart Data *Pra* observasi Pertemuan 3**

Berdasarkan tabel dan *pie chart* di atas dapat diketahui sikap siswa yang berada pada kategori amat baik sebanyak 13 peserta didik (34%), kategori cukup baik sebanyak 13 peserta didik (34%), dan pada kategori kurang baik sebanyak 12 orang (32%). Dengan demikian mayoritas sikap siswa mayoritas berada pada kategori amat baik sebanyak 13 peserta didik (34%) para murid masih banyak yang bersikap kurang aktif dan interaksi terhadap tugas dan teman-temannya sehingga guru mampu lebih memperhatikan dan menasehati murid yang kurang berpartisipasi dalam kegiatan.

Pada hasil *post* observasi/setelah observasi pertemuan 3 terhadap sikap siswa didasarkan pada 3 penilaian dengan ketentuan sebagai berikut:

- 9,00 – 10 = A (Amat Baik)  
 7,00 – 7,99 = C (Kurang Baik)  
 8,00 – 8,99 = B (Cukup Baik)

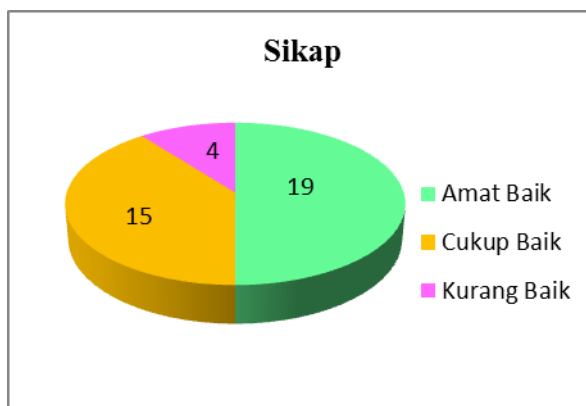
Berdasarkan kriteria penilaian di atas dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 42. Penilaian Sikap Siswa *post* observasi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	9,00 -10	19	50.0	Amat Baik
2.	8,00 – 8,99	15	39.5	Cukup Baik
3.	7,00 – 7,99	4	10.5	Kurang Baik
Total		38	100,0	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan *pie chart* seperti berikut:



Gambar 16. *Pie Chart* Data *Post* observasi Pertemuan 3

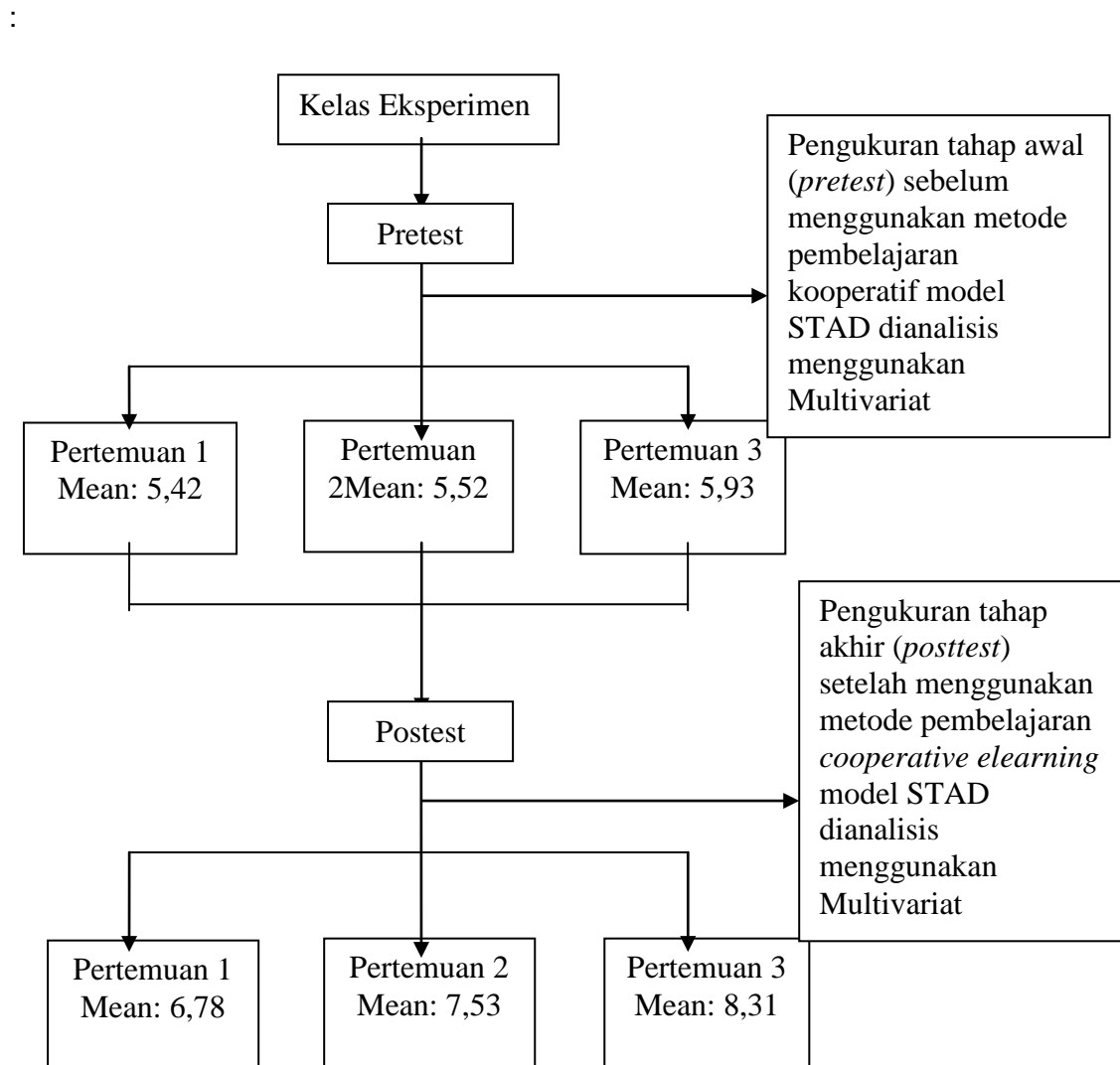
Berdasarkan tabel dan *pie chart* di atas dapat diketahui sikap siswa yang berada pada kategori amat baik sebanyak 19 peserta didik (50%), kategori cukup baik sebanyak 15 peserta didik (39,5%), dan pada kategori kurang baik



sebanyak 4 orang (10,5%). Dengan demikian mayoritas sikap siswa mayoritas berada pada kategori amat baik sebanyak 19 peserta didik (50%).

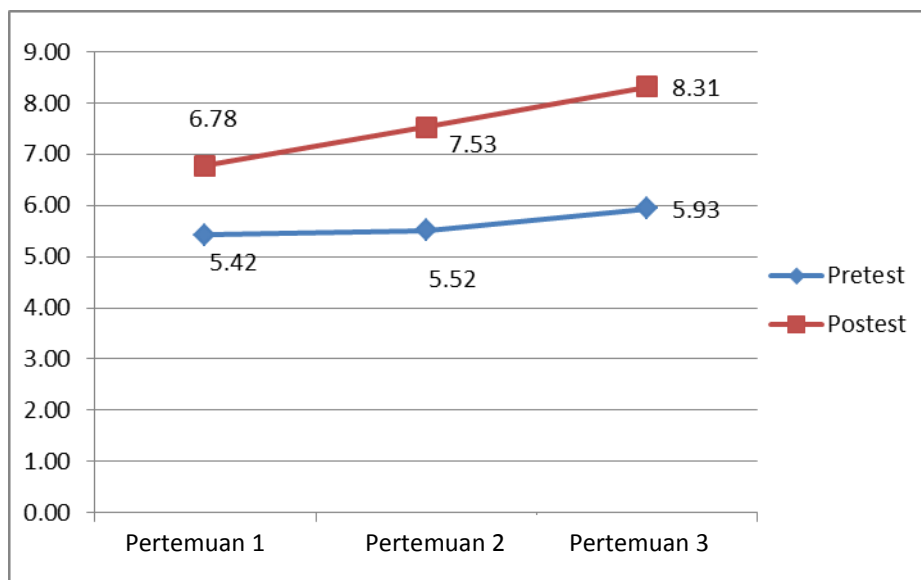
### C. Paradigma Hasil Penelitian

Di bawah ini disajikan paradigma hasil penelitian yang dapat memperjelas alur penelitian. Berikut dapat dilihat pada gambar 17. Paradigma Hasil Penelitian



**Gambar 17. Paradigma Hasil Penelitian**

Selain disajikan pada diagram di atas, peningkatan penggunaan metode pembelajaran *cooperative learning* model STAD juga disajikan pada grafik di bawah ini:



**Gambar 18. Grafik Peningkatan Nilai Tiap Pertemuan**

Berdasarkan grafik di atas dapat dilihat *mean pretest* dan *posttest* pada Pertemuan 1. Nilai *mean pretest* Pertemuan 1 sebesar 5,4211 dan nilai *mean posttest* Pertemuan 1 sebesar 6,7789, maka *mean posttest* Pertemuan 1 lebih besar dari pada *mean pretest* Pertemuan 1. Sementara itu, dilihat *mean pretest* pada Pertemuan 1, Pertemuan 2, dan Pertemuan 3. Nilai *mean pretest* pada Pertemuan 1 sebesar 5,4211, nilai *mean pretest* pada Pertemuan 2 sebesar 5,5158, dan nilai *mean pretest* pada Pertemuan 3 sebesar 5,9316. Dengan demikian dapat diketahui bahwa nilai *mean pretest* pada Pertemuan 3 lebih tinggi dari pada nilai *mean pretest* pada Pertemuan 1 dan Pertemuan 2.

#### **D. Pembahasan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team*

*Achievement Division* (STAD) terhadap peningkatan pemahaman belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Praya.

Berdasarkan hasil penelitian pembahasan tentang peningkatan pemahaman belajar siswa pada aspek kognitif menunjukkan bahwa dari hasil sebelum perlakuan (*treatment*) pada pertemuan 1 (pertama) diberikan *pretest* sebesar 5,4211 dan *posttest* sebesar 6,7789, pertemuan 2 (dua) diberikan *pretest* sebesar 5,5158 dan *posttest* sebesar 7,5263, dan pada pertemuan 3 (tiga) diberikan *pretest* sebesar 5,9316 dan *posttest* sebesar 8,3132. Pada hasil analisis data uji-t dengan menggunakan perhitungan multivariate diperoleh nilai  $F$  hitung sebesar 28,412, kemudian nilai  $F_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $F_{tabel}$  3,07; dengan nilai signifikansi sebesar 0,000. Oleh karena nilai  $F_{hitung}$  lebih besar dari pada  $F_{tabel}$  ( $F_{hitung}$  28,412 >  $F_{tabel}$  3,07), dan nilai signifikansi sebesar 0,212 lebih kecil dari taraf signifikansi 5% ( $0,000 < 0,05$ ), sehingga hasil uji-t menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan. Dari perbedaan tersebut terdapat kemunculan sikap siswa dengan kategori amat baik sebanyak 19 siswa (50 %), kategori cukup sebanyak 15 siswa (39,5 %), dan pada kategori kurang baik sebanyak 4 siswa (10,5 %). Maka dapat disimpulkan bahwa pada tiap Pertemuan 1, 2, dan 3 terdapat Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga SMKN 1 Praya Lombok Tengah.

Pembelajaran aktif adalah salah satu cara untuk mengikat informasi dan menekankan akan adanya keaktifan peserta didik sehingga kegiatan proses

pembelajaran tidak hanya dimonopoli oleh guru (guru yang aktif), akan tetapi yang dituntut untuk aktif adalah peserta didik baik secara fisik maupun mental. Untuk mengetahui keaktifan peserta didik dapat dilihat dari indikator tingkah laku yang muncul dalam proses belajar mengajar berdasarkan apa yang dirancang guru.

Metode pembelajaran yang digunakan guru dalam proses belajar mengajar hendaknya memberikan hasil yang berguna bagi kehidupan dimasa mendatang dan dapat mencetak peserta didik yang berkualitas. Sejauh ini diketahui bahwa pengajaran yang dilakukan guru kebanyakan menggunakan metode pengajaran konvensional, kegiatan kegiatannya monoton, dan peran guru dominan. Di sisi lain, para peserta didik tidak memiliki keinginan belajar yang sama. Sehingga kurangnya pemahaman dalam belajar peserta didik serta peserta didik yang pasif di dalam kelas saat merespon materi yang diberikan guru. Hal tersebut menyebabkan proses pembelajaran menjadi kurang efektif dan kondusif dan berakibat pada hasil belajar peserta didik yang rendah.

Di dalam proses belajar mengolah hidangan nasi dan mie, keikutsertaan peserta didik secara aktif dapat berjalan efektif dan efisien jika peserta didik dapat terlibat aktif dalam menemukan fakta dan memahami konsep-konsep. Selanjutnya melalui proses tersebut akan melahirkan teorema yang dapat diaplikasikan ke dalam situasi yang lain seperti dalam kehidupan sehari-hari, proses kegiatan belajar dan penyampaian materi sesuai dengan kesiapan mental peserta didik. Untuk dapat mewujudkan hal tersebut, guru perlu memilih suatu metode pembelajaran yang tepat agar tujuan pembelajaran dapat terwujud.

Metode Pembelajaran yang digunakan yaitu metode *cooperatif learning* tipe STAD (*Student Team Achievement Division*) adalah salah satu metode

pembelajaran yang memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk berfikir, menganalisis, mengamati, memaknai dan melatih potensi yang dimiliki peserta didik serta menyimpulkan atas pokok-pokok materi berdasarkan data yang telah disediakan oleh guru. Guru membantu, membimbing, melayani dan menjawab pertanyaan peserta didik yang mengalami kesulitan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Markaban (2006:15) bahwa dalam metode *cooperatif learning* proses belajarnya bersifat menyeluruh membimbing peserta didik jika diperlukan sehingga peserta didik dapat menemukan fakta baru dan konsep umum serta melibatkan semua indra dan pikiran, dengan aplikasi fisik yang memanfaatkan indra sebanyak mungkin, dan membuat seluruh tubuh dan pikiran terlibat dalam proses belajar berdasarkan bahan yang disediakan oleh guru.

Dalam pelaksanaannya peserta didik akan diberikan kesempatan untuk berfikir, menganalisis, serta menyimpulkan atas pokok-pokok materi berdasarkan langkah-langkah yang disediakan oleh guru yang tertuang dalam Lembar Kegiatan kelompok Peserta didik. Setelah peserta didik menyimpulkan suatu pokok materi, kemudian peserta didik diberi kesempatan untuk menyelesaikan soal sesuai kemampuan mereka sebagai bentuk pengaplikasian konsep yang mereka temukan kedalam suatu masalah/soal. Dalam pengerjaannya, peserta didik dituntut untuk mandiri sehingga dapat melibatkan aktivitas fisik dan mental untuk memperoleh pengalaman belajar mereka.

Dengan menggunakan metode *cooperatif learning* tipe STAD, peserta didik diharapkan dapat aktif bertanya, mengembangkan rasa ingin tahu mereka terhadap masalah yang mereka hadapi, dapat meningkatkan pemahaman belajar mengolah hidangan nasi dan mie, dan berdiskusi, melalui diskusi dalam pembelajaran kooperatif akan terjalin komunikasi, interaksi di mana peserta didik

saling berbagi ide atau pendapat dan menjadikan elaborasi kognitif dan afektif yang baik, sehingga dapat meningkatkan daya nalar, keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran dan memberi kesempatan pada peserta didik untuk mengungkapkan masing-masing pendapatnya.

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pembahasan tentang peningkatan pemahaman belajar siswa pada aspek kognitif menunjukkan bahwa dari hasil sebelum perlakuan (*treatment*) pada pertemuan 1 (pertama) diberikan *pretest* sebesar 5,4211 dan *posttest* sebesar 6,7789, pertemuan 2 (dua) diberikan *pretest* sebesar 5,5158 dan *posttest* sebesar 7,5263, dan pada pertemuan 3 (tiga) diberikan *pretest* sebesar 5,9316 dan *posttest* sebesar 8,3132. Pada hasil analisis data uji-t dengan menggunakan perhitungan multivariate diperoleh nilai  $F_{hitung}$  sebesar 28,412, kemudian nilai  $F_{hitung}$  dikonsultasikan dengan nilai  $F_{tabel}$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , diperoleh  $F_{tabel}$  3,07; dengan nilai signifikansi sebesar 0,000. Oleh karena nilai  $F_{hitung}$  lebih besar dari pada  $F_{tabel}$  ( $F_{hitung}$  28,412 >  $F_{tabel}$  3,07), dan nilai signifikansi sebesar 0,212 lebih kecil dari taraf signifikansi 5% ( $0,000 < 0,05$ ), sehingga hasil uji-t menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan. Dari perbedaan tersebut terdapat kemunculan sikap siswa dengan kategori amat baik sebanyak 19 siswa (50 %), kategori cukup sebanyak 15 siswa (39,5 %), dan pada kategori kurang baik sebanyak 4 siswa (10,5 %). Maka dapat disimpulkan bahwa pada tiap Pertemuan 1, 2, dan 3 terdapat Pengaruh Penggunaan Metode *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) Terhadap Peningkatan pemahaman Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas X Jasa Boga SMKN 1 Praya Lombok Tengah.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

### 1. Bagi Murid

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pada pertemuan 3 masih terdapat beberapa murid dengan tingkat pemahaman terhadap pengolahan makanan Indonesia dalam kategori rendah (18,4%), oleh karena itu, para murid disarankan untuk meningkatkan pemahaman terhadap pengolahan makanan Indonesia dengan cara murid dapat aktif bertanya, mengembangkan rasa ingin tahu mereka terhadap masalah yang mereka hadapi, berdiskusi dan berbagi ide atau pendapat, sehingga dapat memberikan kesempatan pada murid untuk mengungkapkan masing-masing pendapatnya dan pemahaman terhadap pengolahan makanan Indonesia dapat meningkat. Pada tingkat sikap siswa terhadap kegiatan proses belajar mengajar yang sudah digunakan masih terdapat beberapa siswa yang masih kurang memperhatikan dan merespon dengan baik terdapat hasil kategori kurang baik sebanyak 4 siswa (10,5 %) sehingga untuk para murid belajar untuk lebih bersikap aktif dan kerjasama atau kompak dengan tugas dan teman-temannya.

### 2. Bagi Guru

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning Model Student Team Achievement Division* (STAD) mampu dapat meningkatkan pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, oleh karena itu, para guru disarankan menerapkan metode pembelajaran *Cooperative Learning* yang lebih bervariasi lagi untuk memudahkan cara berkomunikasi dan interaksi terhadap murid dan



meningkatkan hasil belajar untuk semua mata pelajaran. Sehingga menunjang keprofesional guru dalam mengembangkan pemahaman murid pada pembelajaran yang mendominasi membacakan materi dan tidak membuat bosan para murid.

### 3. Bagi Peneliti

Penelitian selanjutnya disarankan untuk meneliti lebih mendalam dengan faktor-faktor selain pemahaman, sehingga dapat menyempurnakan penelitian ini. Peneliti selanjutnya juga disarankan agar menggunakan metode lain atau *cooperative learning* lainnya yang masih banyak untuk digunakan atau diteliti dan penerapan metode tidak hanya diterapkan pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia saja tetapi juga menerapkannya pada mata pelajaran yang lain sehingga memotivasi para murid untuk belajar aktif dan hasil belajar murid bisa meningkat disemua pelajaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita Lie. 2008. *Mempraktekkan Cooperative Learning di Ruang-ruang Kelas*. Jakarta: Grasindo.
- Atwi Suparman. M. 2012. *Panduan Para Pengajar & Inovator Pendidikan. Desain Instruksional Modern*. Jakarta. Penerbit : Erlangga.
- Agus Suprijono. 2009. *Model-Model Pembelajaran Aktif (Cooperatif Learning)*. Jakarta : Bumi Aksara
- Dimiyati & Mujiono. 2002. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Darsono. 2001. *Pembelajaran Pada Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta. Penerbit : Bumi Aksara.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset dan Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik Yogyakarta* : UNY Press.
- Etin Solehetin. 2007. *Model Pembelajaran Kooperatif*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Hasibuan. Dip. Ed. & Moedjiono. 2006. *Proses Belajar Mengajar*. Bandung. Penerbit : PT Remaja Rosdakarya.
- Hartono. 2013. *Model-Model Pembelajaran Aktif*. Jakarta : Rineka Cipta
- Imam Ghazali. 2011. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 19*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Dipenogor.
- Muhammad Fahmi. 2009. *Hasil Penelitian Penerapan Active Learning Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD (Student Team Achievement Division) Dalam Meningkatkan Pemahaman Konsep IPA siswa kelas IV MI Nurul Hidayah Jrebeng Dukun Gresik*. Skripsi tidak diterbitkan. UNY.
- Muhammad Faiq. 2013. *Permen (peraturan menteri) pendidikan dan kebudayaan RI Terkait kurikulum 2013 untuk guru*
- Mulyasa. E. 2010. *Implementasi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Kemandirian Guru dan Kepala Sekolah*. Jakarta. Penerbit : PT Bumi Aksara.
- Nasution, S. 2008. *Berbagai Pendekatan dalam Proses Belajar & Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Nana Sudjana. 1991. *Media Pembelajaran*. Bandung : Sinar Baru
- \_\_\_\_\_. 2010. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar Baru.
- Ngalim Puwanto. 1990. *Psikologi Pendidikan*. Bandung ; PT Remaja Rosdakarya.
- Oemar Hamalik. 2002. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2013. *Kurikulum 2013*. Jakarta.
- Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2013. *Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah*. Jakarta
- Prihastuti E. Kokom K. & Sutriyati P. 2008. *Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Soekidjo Notoatmodjo. 1993. *Pengantar Pendidikan Kesehatan Dan Ilmu Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta. Penerbit : Andi Offset.
- Sri Wahyuni. 2002. *Upaya Meningkatkan Keaktifan Siswa dan Pemahaman Terhadap Mata Pelajaran Geografi Melalui Pendekatan Pembelajaran Kooperatif Dengan Teknik STAD di SLTP N 3 Gedangsari Yogyakarta*. Skripsi tidak diterbitkan. UNY.
- Slavin. R. E. 2010. *Cooperative Learning: Teori, Riset, dan Praktik*. (Edisi terjemahan oleh Narulita Yusron). Bandung: Nusa Media.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Manajemen Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta
- \_\_\_\_\_. 2003. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.

- Sumarna Surapranata. 2006. *Analisis, Validitas, Reliabilitas dan Interpretasi Hasil Tes*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Sudarwan Darwin. 1995. *Media Komunikasi Pendidikan*. Jakarta. Penerbit : PT Bumi Aksara.
- Zainal Arifin. 1990. *Evaluasi Instruksional Prinsip Teknik Prosedur*. Bandung: Remadja Karya.

# Lampiran

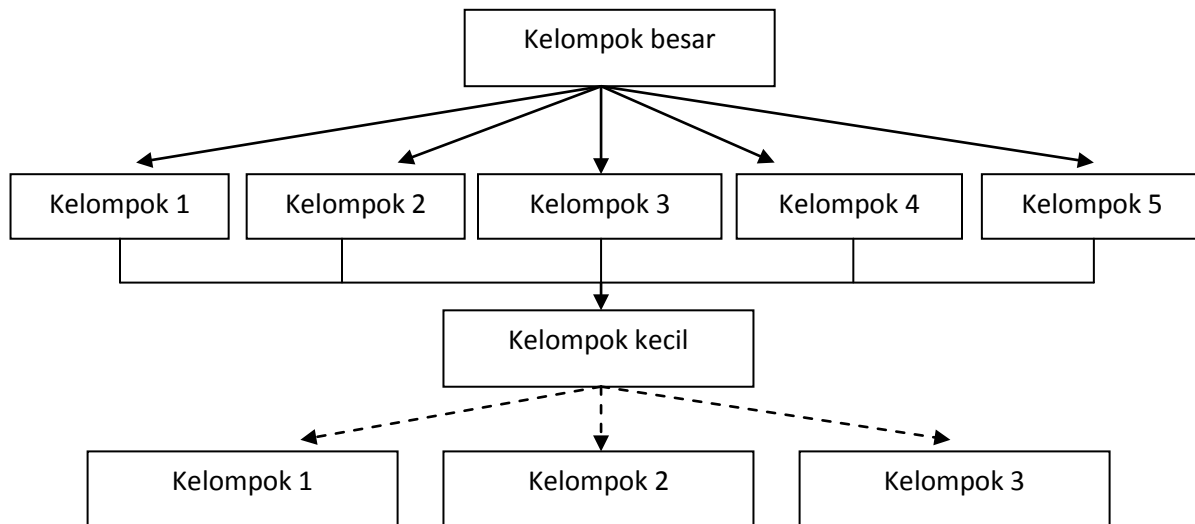
Lampiran 1	: Tabel 6 fase
Lampiran 2	: Lembar kerja kelompok
Lampiran 3	: Lembar observasi sikap murid
Lampiran 4	: RPP nasi dan mie
Lampiran 5	: Hand out
Lampiran 6	: Silabus nasi dan mie
Lampiran 7	: Soal pretes pertemuan 1
Lampiran 8	: Soal pretes pertemuan 2
Lampiran 9	: Soal pretes pertemuan 3
Lampiran 10	: Soal postes pertemuan 1
Lampiran 11	: Soal postes pertemuan 2
Lampiran 12	: Soal postes pertemuan 3
Lampiran 13	: Dokumentasi kegiatan belajar
Lampiran 14	: Absensi murid X JB 4
Lampiran 15	: Validasi
Lampiran 16	: Hasil analisis multivariant
Lampiran 17	: Surat validasi
Lampiran 18	: Surat ijin penelitian

Tabel 1. Enam Fase Pembelajaran Kooperatif

Fase	Kegiatan Guru	Keterangan
Fase 1. (menyampaikan tujuan dan motivasi siswa)	Guru menyampaikan semua tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pelajaran tersebut dan memotivasi siswa dalam belajar.	1. Menjelaskan tujuan yang ingin dicapai, dari : aspek kognitif dan afektif. 2. Memberikan informasi latarbelakang mengapa pelajaran tersebut penting agar membuat siswa semangat dan siap dalam menerima pelajaran.
Fase 2. (menyajikan informasi)	Guru menyajikan informasi kepada siswa baik dengan peragaan (demonstrasi), menggunakan teks, dan media pembelajaran.	1. Penyajian materi dilakukan oleh guru sebagai pengantar agar siswa mampu memahami materi pelajaran, materi tersebut dapat disalurkan dalam bentuk memberikan langsung sampel yang akan didiskusikan, dan bisa berupa <i>hand out</i> dan media seperti <i>power point</i> .
Fase 3. (mengorganisasikan siswa kedalam kelompok-kelompok belajar)	Guru menjelaskan kepada siswa bagaimana caranya membentuk kelompok belajar dengan efisien.	1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok, dalam 1 kelompok ada 4 orang dan dipilih secara heterogen agar siswa mampu bersosialisasi sesama teman dengan baik.
Fase 4. (membantu kerja kelompok)	Guru membimbing setiap anggota kelompok belajar pada saat mereka mengerjakan tugas yang akan didiskusikan.	1. Guru memberikan tugas pada setiap anggota kelompok untuk dikerjakan, bagian anggota kelompok yang belum memahami maka akan dijelaskan oleh teman yang memahami materi yang telah disampaikan oleh guru. 2. Setelah masing-masing kelompok sudah diberikan tugas yang akan di diskusikan, selanjutnya mereka menganalisis materi mengolah hidangan nasi dan mie, 2 orang anak fokus dengan materi nasi dan 2 anak lainnya mengerjakan materi mie. Pada bahan pelajaran tersebut mengandung fakta atau informasi, konsep, prinsip dan keterampilan. Sehingga dapat mengembangkan potensi belajar mereka masing-masing dan mengasah mental serta fisik.
Fase 5. (evaluasi)	Guru meminta setiap masing-masing kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusinya, mengevaluasi	1. Jika hasil diskusi sudah selesai dikerjakan, kemudian dipresentasikan oleh masing-masing setiap anggota kelompok dan penilaian kelompok diberikan oleh guru berdasarkan dari jumlah nilai yang diperoleh pada saat proses belajar dan hasil presentasi.

	kegiatan proses belajar mengajar dan memberikan postest.	<p>2. Kemudian pada akhir pembelajaran dilakukan evaluasi selama proses pembelajaran dan menyimpulkan materi pembelajaran yang telah disampaikan.</p> <p>3. Selanjutnya siswa diberikan postest yang harus dikerjakan secara individu, sesama anggota tidak boleh saling bekerjasama atau memberikan jawaban.</p>
Fase 6. (memberikan penghargaan)	Guru memberikan umpan balik dan penghargaan dalam bentuk hadiah dan pemberian ucapan kepada setiap individu	<p>1. Memberikan umpan balik atau menanyakan kepada siswa kesan dan pesan atau mengenai motivasi belajar untuk peserta didik, sehingga mereka merasa diperhatikan satu sama lain.</p> <p>2. Memberikan penghargaan dalam bentuk hadiah yang lebih diutamakan kepada individu bukan kelompok, agar masing-masing anak mendapatkan kesan yang baik dan senang dalam diri mereka pada proses pembelajaran yang diberikan, dan memberikan ucapan yang menyemangati mereka bahwa dalam pembelajaran itu dapat dilakukan dengan cara yang menyenangkan.</p>

Pembagian kelompok dengan jumlah murid : 38



**Gambar Lembar Kerja Kelompok**

**Kelompok 1 sumber data materi nasi dan mie**

- Pengertian dan sejarah nasi dan mie
- Macam-macam hidangan nasi dan mie
- Metode pengolahan nasi
- Pengolahan hidangan mie
- Bahan makanan nasi dan mie
- Proses pembuatan mie telur
- Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie
- Penyajian nasi dan mie

**Kelompok 2 analisis (survey) nasi dan mie**

- Menganalisis nasi dan mie di pasar
- Menganalisis nasi dan mie di rumah makan
- Menganalisis nasi dan mie di warung (penjual kaki 5)

**Kelompok 3 membuat konsep dari fakta yang sudah dianalisis**

- Dari fakta yang ada membuat konsep atau menuangkannya dalam catatan perbandingan dan perbedaan antara membeli dan memasak nasi dan mie



**Lembar Observasi Pengamatan Sikap Siswa**  
**Dalam Pembelajaran Kompetensi Mengolah Hidangan Nasi dan Mie**

Mata Pelajaran : .....

Kelas/Semester : .....

Standar Kompetensi : .....

Kompetensi Dasar : .....

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pencapaian siswa terhadap hasil belajar kompetensi mengolah Hidangan Nasi dan Mie pada ranah afektif.
2. Penilaian diberikan pada kolom penelitian dengan memberi (angka) sesuai kriteria yang dapat dicapai siswa.

Contoh Pengisian :

No.	Indikator	Sub indikator	Angka Penilaian			Nilai rata-rata
			Siklus 1	Siklus 2	Siklus 3	
1	Mandiri	a. Memperlajari dan mengerjakan tugas secara mandiri	II	II	III	21
		b.Mengerjakan tugas soal tes secara mandiri	II	III	III	21
		c.Tidak berbicara sendiri-sendiri diluar pembicaraan pembelajaran	II	II	II	21
<b>Jumlah</b>						<b>21</b>

3. Keterangan angka penilaian, sebagai berikut :

9,00 – 10 = A (Amat Baik)

8,00 – 8,99 = B (Cukup)

7,00 – 7,99 = C (Kurang)

**Lembar Observasi Pengamatan Sikap Peserta Didik**  
**Dalam Pembelajaran Kompetensi Mengolah Hidangan Nasi dan Mie**

Nama Siswa : .....

No. Absen : .....

Kelas : .....

Hari/Tanggal : .....

No.	Sikap	Uraian sikap	Jumlah kemunculan sikap murid pada proses pembelajaran			Rata-rata
			Siklus 1	Siklus 2	Siklus 3	
1	Keaktifan siswa	a. Berpartisipasi aktif dalam penyajian materi				
		b. Bertanya jika belum memahami penjelasan yang diberikan oleh guru				
		c. Tidak berbicara sendiri-sendiri di luar pembicaraan pembelajaran				
2	Mandiri	a. Masuk kelas tepat pada waktunya				
		b. Mengerjakan tugas soal tes secara mandiri				
		c. Menerima pembagian kelompok secara acak				
3	Kerjasama kelompok	a. Setiap siswa dan kelompok melakukan tugas kelompok dengan berkerjasama				
		b. Saling berbagi pengetahuan kepada teman yang belum memahami materi yang telah diberikan guru				
		c. Menyumbangkan ide/gagasan dan saling menghargai pendapat masing-masing dalam diskusi				
4	Bertanggung jawab	a. Tepat waktu dalam mengumpulkan tugas				
		b. Menjaga kebersihan tempat kerja				
		c. Menjaga keselamatan di tempat kerja				
<b>Jumlah :</b>						

Observer,

Rizky Cahya Boganty

**Daftar Skor Lembar Observasi Pengamatan Sikap Peserta Didik  
Dalam Pembelajaran Kompetensi Mengolah Hidangan Nasi dan Mie**

**Kelas : X Jasa Boga 4**

No.	Nama Murid	Keaktifan Siswa	Mandiri	Kerjasama Kelompok	Bertanggung Jawab	Nilai rata-rata	Keterangan
1	Aswantara Ramdani	21	17	23	21	82	B
2	Anjaswara	22	22	18	19	81	B
3	Erna Sari	27	21	24	22	94	A
4	Erin Yudia Lestari	27	22	27	22	98	A
5	Ledy Kurniadi	20	24	21	18	83	B
6	L. Rahardian	24	22	22	22	90	A
7	Mujiburrahman	27	22	23	22	94	A
8	Muh. Muzakki	21	22	20	18	80	B
9	Muzaini	20	21	20	20	81	B
10	Mukim Arya Susanto	25	22	25	23	95	A
11	Ni Luh Sri Julianti	26	22	23	22	93	A
12	Nisfia Rahmawati	25	24	26	23	98	A
13	Naye Nunung	25	23	23	23	94	A
14	Nadia Septiana	26	23	25	22	96	A
15	Niswatul Jannah	20	20	21	18	79	C
16	Nuralam	20	19	20	15	74	C
17	Neni Isnaeni	22	20	23	24	89	B
18	Sugianto	20	21	21	19	81	B
19	Siti Mina Wati	25	22	23	22	92	A
20	Suhaimi	24	20	21	17	82	B
21	Suhaida Juniarti	22	19	20	20	81	B
22	Suprayanti	10	22	19	21	80	B
23	Susmiati	20	20	20	20	80	B
24	Sri Marlinda	25	21	26	20	92	A
25	Sri Harmayani	25	23	23	23	94	A
26	Suhar Hariadi	21	22	19	21	83	B
27	Sonam	24	24	23	21	92	A
28	Sulaiman	20	21	21	20	82	B
29	Sriwandi	18	20	20	20	78	C
30	Sutni Wanudiyana	19	19	20	19	77	C
31	Sutriana	26	25	22	23	98	A
32	Tata Wira	24	22	24	22	92	A
33	Wati'ah	26	22	26	22	96	A
34	Windarto	22	22	22	23	89	B
35	Yuliana Prastika	24	23	25	23	95	A
36	Yulian Fitriani	22	23	25	23	93	A

37	Yuli Martianti	22	22	23	24	91	A
38	Yunita Reski	19	21	22	23	85	B

Keterangan angka penilaian, sebagai berikut :

9,00 – 10 = A (Amat Baik)

8,00 – 8,99 = B (Cukup)

7,00 – 7,99 = C (Kurang)

Praya, 07/September/2013

Guru Mata Pelajaran,

Wirastuti Marianingsih, S.Pd  
NIP. 19810611 200901 2 005

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 1 PRAYA  
**Mata Pelajaran** : Kompetensi Kejuruan Jasa Boga  
**Kelas/Semester** : X/1  
**Alokasi Waktu** : 3 X Pertemuan (12x45 Menit)  
**Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Indonesia  
**Kompetensi Dasar** : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie

### Indikator :

- a. Menjelaskan Pengertian dan sejarah nasi dan mie
- b. Menyebutkan Macam-macam hidangan nasi dan mie
- c. Mendefinisikan Metode pengolahan nasi
- d. Mengidentifikasi Pengolahan hidangan mie
- e. Mendeskripsikan Bahan makanan nasi dan mie
- f. Mengetahui Proses pembuatan mie telur
- g. Mendefinisikan Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie
- h. Mendeskripsikan Penyajian nasi dan mie

### I. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Pengertian dan sejarah nasi dan mie
- b. Macam-macam hidangan nasi dan mie
- c. Metode pengolahan nasi
- d. Pengolahan hidangan mie
- e. Bahan makanan nasi dan mie
- f. Proses pembuatan mie telur
- g. Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie
- h. Penyajian nasi dan mie

### II. MATERI AJAR

No.	Materi	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	Sejarah nasi dan mie		√	
2	Macam-macam hidangan nasi		√	
3	Metode pengolahan nasi		√	
4	Pengolahan hidangan mie		√	
5	Bahan makanan nasi dan mie		√	

6	Proses pembuatan mie			
7	Penyajian dan bumbu hidangan nasi dan mie		√	
8	Penyajian nasi dan mie		√	

### III. METODE PEMBELAJARAN

Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD

### IV. ALAT/BAHAN/BAHAN SUMBER AJAR

1. *Hand Out*
2. Buku Restoran Jilid 1. Prihstuti. Universitas Negeri Yogyakarta. 2010

### V. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

#### Pertemuan 1

Tahapan Kegiatan	Kegiatan	Waktu
Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi salam, berdoa dan mengabsen siswa</li> <li>2. Guru menginformasikan model pembelajaran kooperatif tipe STAD</li> <li>3. Guru mengkomunikasikan tujuan pembelajaran dan prestasi belajar siswa yang diharapkan akan dicapai oleh peserta didik</li> <li>4. Tes mandiri</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memulai pelajaran tentang materi nasi dan mie</li> <li>2. guru memberikan kesempatan untuk siswa berfikir tentang nasi dan mie dan menuliskan jawaban ke lembar kertas, dan dibacakan oleh teman sebangku</li> <li>3. Menjelaskan materi yang akan didiskusikan</li> <li>4. pembagian kelompok besar dan kelompok kecil</li> <li>5. setelah pembagian kelompok dengan tugas masing-masing mencantumkan nomor dan nama kelompok dikartu nama</li> <li>6. menjelaskan kembali kepada murid tentang tugas yg diberikan</li> </ol>	2.50 jam
Kegiatan Akhir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tes mandiri</li> <li>2. menanyakan kembali kepada murid yg belum paham</li> <li>3. Berdoa akhir pelajaran.</li> </ol>	60 menit

**Pertemuan 2**

<b>Tahapan Kegiatan</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi salam, berdoa dan mengabsen siswa</li> <li>2. Pengkondisian kelas</li> <li>3. Tes mandiri</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tugas masing-masing : Sumber data internet Sumber data perpustakaan Sumber data toko buku kharisma</li> <li>2. Karena keterbatasan waktu mendiskusikan materi yang sudah didapatkan</li> <li>3. Dari hasil yang sudah didapatkan mendiskusikan pada teman kelompok masing-masing</li> <li>4. Setelah berdiskusi murid kembali ketempat duduk masing-masing, guru memberikan tes mandiri</li> <li>5. Kemudian menanyakan kepada murid apakah ada permasalahan atau kesulitan yang mau ditanyakan</li> </ol>	2.50 jam
Kegiatan Akhir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes mandiri</li> <li>2. Guru memberikan Evaluasi Individu</li> <li>3. Berdoa akhir pelajaran.</li> </ol>	60 menit

**Pertemuan 3**

<b>Tahapan Kegiatan</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi salam, berdoa dan mengabsen siswa</li> <li>2. Pengkondisian kelas</li> <li>3. Tes mandiri</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tim observer ke rumah makan</li> <li>2. Tim observer warung makan</li> <li>3. Tim observer penjual dipasar/pedagang kaki lima</li> <li>4. Tim pengamat menganalisa nasi dengan kriteria nasi mengasah rangsangan indra murid</li> <li>5. Tim pengamat memasak jenis mie dengan sesuai waktu dan perbandingannya</li> <li>6. Menganalisa dan membandingkan nasi dan mie yang telah</li> </ol>	2.50 jam

	dibeli dan dimasak 7. Mencatat hasil analisa yang telah didapatkan sesuai fakta dan membuat konsep masing-masing tim 8. Murid menyiapkan bahan presentasi dan mempelajari kembali isi makalah 9. Membagikan nomor urut presentasi 10. Mempersiapkan kursi dan menyiapkan teman-teman sesuai dengan tugas masing-masing 11. Memulai membacakan hasil pengamatan dengan waktu yang sudah ditentukan 12. Kelompok lain memperhatikan dan menyiapkan pertanyaan 13. Setelah mempresentasikan memberikan hadiah pada masing-masing kelompok kelompok 14. Menjelaskan rangkuman tentang materi nasi dan mie kemudian berinteraksi kepada murid kegiatan belajar menggunakan model stad guna menjalin keakraban dan pengalaman belajar murid	
Kegiatan Akhir	1. Guru memberikan tes Evaluasi Individu 2. Berdoa akhir pelajaran.	60 menit

## VI. PENILAIAN

1. Prosedur Tes : Pre Test/Post Test
2. Jenis Tes : Pilihan Ganda

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Wirastui Marianingsih. S.Pd  
 NIP. 19810112009012005

Gita Realensi Nasution  
 NIM. 11511247003



## Hand Out

### Hidangan Nasi Dan Mie

#### A. Pendahuluan

Hidangan nasi dan mie sangat populer bagi kita. Nasi merupakan hidangan yang tidak bisa ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, karena itu terkenal masakan nasi dan segala pemersalahannya merupakan sesuatu yang penting. Pengolahan nasi tidak bisa terlepas dari kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakannya.

Nasi adalah beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak). Proses perebusan beras dikenal juga sebagai tim. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya. Pembuatan nasi dengan air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur.

Nasi dimakan oleh sebagian besar penduduk Asia sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari. Nasi sebagai makanan pokok biasanya dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan melengkapi kebutuhan gizi seseorang. Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi makanan baru, seperti pada nasi goreng, nasi kuning atau nasi kebuli. Nasi bisa dikatakan makanan pokok bagi masyarakat Asia, khususnya Asia Tenggara. Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan warna nasi yang serupa dengan warna berasnya. Kandungan amilosa yang rendah pada padi beras akan menghasilkan nasi cenderung lebih transparan dan lengket.

Mie atau mi adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih. Istilah ini juga merujuk kepada mi kering yang harus dimasak kembali dengan dicelupkan dalam air. Orang Italia, Tiongkok dan Arab, telah mengklaim bangsa mereka pencita mi meskipun tulisan tertua mengenai mie berasal dari dinasti Han Timur, antara tahun 25 dan 220 Masehi. Pada Oktober 2005, mie tertua yang diperkirakan usia 400 tahun ditemukan di Kinkai, Tiongkok.

Mi adalah nama generik. Orang Eropa menyebut pasta (dari bahasa Italia), secara generik, dan *noodle* (bahasa Inggris) untuk pasta yang membentuk memanjang. Namun begitu, di Eropa bahan baku mi biasanya dari jenis-jenis gandum. Sementara di Asia bahan baku mie lebih bervariasi. Di Asia sendiri, pasta yang dibuat selalu berbentuk memanjang. Berbagai bentuk mi dapat ditemukan berbagai tempat. Perbedaan mie dapat terjadi karena campuran bahan. Asal usul tepung sebagai bahan baku, serta teknik pengolahan.

Orang Arab mengatakan bangsanya lah yang pertama kali menggunakan pasta kering, tetapi pendapat lain mengatakan bahwa mie berasal dari Cina sejak 5.000 tahun yang lalu, sejak dinasti Han. Kemudian Marco Polo yang membawanya ke Italia (Sedap, 2003). Sejak itu mie tersebar ke seluruh dunia. Kemudian, di beberapa negara mie berkembang dan memiliki ciri khas tersendiri. Misalnya, di Italia disebut pasta, di Jepang disebut mie ramen atau udon. Semuanya dibuat dengan sentuhan khas yang menimbulkan rasa yang berbeda-beda.

Di Tiongkok, mie sudah dikenal sejak tahun 2000 SM berdasarkan hasil penggalian di situs Lajia (Tiongkok Barat) yang terletak di tepi Sungai Kuning. Di bawah lapisan tanah jenis tanah loess yang tebal di situs penggalian yang sudah rusak akibat gempa bumi dan banjir ditemukan mie berwarna kuning di dalam panci tanah liat yang terbalik. Panjang mie

sekitar setengah meter dengan diameter 3 milimeter. Hasil analisis menunjukkan mie dibuat dari tepung biji millet. Di eropa, catatan tertulis paling tua tentang makanan serupa mie ditemukan pada hiasan makam orang *etruscan* di Italia tengah yang berasal dari tahun 400 SM. (Wikipedia, 2008).

## B. Macam-macam hidangan nasi

### 1. Hidangan nasi indonesia

#### a. Bubur



Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak dari pada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:4 atau 1:6. Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras antara lain :

##### 1). Bubur biasa

bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

##### 2). Bubur manado

hidangan khas manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ubi disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

##### 3). Bubur ayam

bubur ayam berasal dari makanan china. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkap, juga menggunakan ati dan rempele, telur, tongcai, dan ditaburi dengan bawang goreng.

#### b. Nasi tim



Mengolah nasi tim dengan teknik *au bain marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangannya, nasi tim menjadi nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya. Pengolahan nasi tim sebagai berikut :

- 1). Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- 2). Tambahkan bahan cair. Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400cc bahan cair.
- 3). Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- 4). Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, ke dalam panci lain yang lebih besar.
- 5). Bagian bawah panci, harus terendam air.
- 6). Masaklah dengan teknik *au bain marie*.
- 7). Sajikan.

#### c. Nasi liwet



Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan khas kota solo adalah nasi liwet solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, disajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

#### d. Nasi kukus



Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air ditimbulkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.

Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut marwanti (2000) adalah sebagai berikut :

- 1). Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan dididihkan.
- 2). Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup.
- 3). Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaduk dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- 4). Dandang diisi lagi dengan air dan dididihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- 5). Beras akan dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibolak balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

#### e. Nasi goreng



Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah left over atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas.

Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat special, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah.

Sekarang kita mengenal nasi goreng babat. Nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya. Sengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan

makan pagi, tetapi juga salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

#### f. Nasi yang dibungkus daun

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relative lebih lama dalam engolahnya disbanding dengan nasi yang diliwet atau di kukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogeny, teksturnya lembut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu.

Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, etupat dan bakcang.

##### 1) Arem-arem



Arem-arem dibuat dari beras yang diaduk dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang diisi dengan lauk pauk, bisa sambel goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem are mini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

##### 2) Lontong



Lontong dimasak dengan cara direbus, dimana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4-5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik.

Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah  $2\frac{1}{2}$  sampai 4 cm dan panjang 15-20 cm.

Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan memasukkan pada loyang yang berbentuk silinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang dialas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain lainnya.

##### 3) Ketupat



Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang telah dicuci diberi sedikit kapur sirih, dimasukkan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu direbus selama 4-5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas dihari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam,



dan sambal goreng

#### 4) Bakcang



Bak cang adalah hidangan nasi yang diisi, dan dibungkus dengan daun bamboo. Sudah bisa diduga bahwa bakcang ini bukan makanan asli indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat china. Bakcang sesuai dengan nama hiddangannya berisi daging babi, namuun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

#### 5) Nasi istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat special, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan disini adalah :

##### a) Nasi gurih atau nasi uduk



Nasi ini digunakan untuk selamatn. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berg=bagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasinin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe , daging atau labu siam.

Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun,kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang iris, dan sambal pecel yang kering.

##### b) Nasi kuning



Nasi ini dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa ditambahkan dengan campuran beras ketan (1kg beras : 5 sdm beras ketan).

Nasi kuning bisa disajikan dengan ayam goreng, perkedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

#### g. Tumpeng



Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam manysarakat jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng. Pada kebudayaan jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbul pada acara-acara tersebut.

Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya.

Jenis tupeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh rumidjah dkk (1984) antara lain : *tumpeng alus, tumpeng among-among, tumpeng asrep-asrepan, tumpeng blawok, tumpeng biru, tumpeng dammar, tumpeng dammar murub, tumpeng duplak, tumpeng glong, tumpeng gudangan, tumpeng gandul, tumpeng gurih, tumpeng inthuk-inthuk, tumpeng janganan, tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langgeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng wajar / lawaran da, tumpeng urubing damar.*

### C. Metode Pengolahan Nasi

Prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam steamer.

#### 1. Metode *range-top*

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat. Bawa ke panci. Aduk-aduk. Tutupi dan masak dengan api kecil. Amati lama pemasakan berikut ini :

- a) *Long-and medium grain rice* 15-20 menit
- b) *Parboiled rice* 20-25 menit
- c) *Brown rice* 40-45 menit

Cek lah kematangan beras itu sesudah selesai dimasak. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu. Keluarkan beras dan diletakkan pada panci. Fluff beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

#### 2. Metode *oven*

a. Masukkan air asin ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci steamer yang tidak dalam. Lapsi dengan kertas foil. Gunakan lama masak sebagai berikut :

- 1) *Long-and medium grain rice* 25 menit
- 2) *Parboiled rice* 30-40 menit
- 3) *Brown rice* 1 jam

b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu.

c. Fluff beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

#### 3. Metode *steamer*

1) Masukkan air kedalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci steamer yang tidak dalam.

- 2) Letakkan panci yang tidak ditutupi pada steamer dan untuk lamanya memasak sebaiknya mengikuti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat steamer tersebut.
- 3) Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu.
- 4) Fluff beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

#### 4. Metode pilaf

- 1) 1 (satu) bagian beras gunakan 2 bagian air.
- 2) Sauté beras ke dalam minyak atau lemak.
- 3) Tambahkan air panas.
- 4) Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18-20 menit atau sampai air telah menguap. Sauté bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak.

### D. Pengolahan Hidangan Mie

Rasa mie yang hambar memudahkan mie dipadu dengan berbagai bahan. Mie yang dicampur dengan sayuran dan daging akan menghasilkan hidangan yang lengkap. Berbagai pengolahan mie dapat dijelaskan sebagai berikut :

#### 1. Mie sebagai soup

Mie dimasak dalam panci dan dapat ditambahkan bumbu penyedap, tambahkan juga daging, atau seafood dan sayuran segar. Di cina bagian utara, bubur atau sereal berkuah menggunakan mie yang terbuat dari tepung terigu dengan telur ataupun tidak.

#### 2. Mie goreng



Mie yang terbuat dari tepung terigu dan telur yang digoreng disebut chow mein, merupakan spesialisasi masakan kanton, dimasak dalam wajan dengan minyak banyak dibumbui, kemudian digepengkan dan di balik seperti membuat crepes atau digoreng dengan api sedang ditambah sayuran dan daging yang disaute menjadi satu. I fumi merupakan olahan mie, yang dibuat dengan cara mie digoreng dulu sampai kering, kemudian disiram dengan kuah atau saus.

#### 3. Mie dan saus



Di eropa tidaklah mudah mendapatkan took yang menjual kebutuhan-kebutuhan, terutama bahan dari asia termasuk mie saus atau lo mein, biasanya disajikan dengan saus yang dibumbui dengan tepung jagung. Dalam kuliner cina sesuatu yang sangat penting adalah tekstur bahan makanan, mengenal bahan yang bersifat renyah. Masakan mie dengan saus ini jarang disajikan untuk perayaan.

#### 4. Variasi olahan mie yang lain

Banyak variasi olahan mie seperti mie yang diolah menjadi nugget mie, lontong mie, pastel mie, kroket mie. Disamping itu, mie dapat pula dibuat olahan-olahan yang menarik lainnya dengan dipadukan dengan bahan lain sehingga menjadi mie ayam, mie kangkung, mie tahu, laksa, salad dan banyak hidangan lainnya.

### E. Bahan Makanan Nasi Dan Mie.

### 1. Bahan makanan nasi

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Padi berasal dari asia tenggara. Secara cepat menyebar ke asia barat, china dan jepang dimana beras merupakan sumber makanan utama. Pemanfaatnya kemudian menyebar ke eropa, nile delta dan mediterania. Sekitar tahun 1700 padi diperkenalkan ke usa, dimana sekarang merupakan hasil utama. (Sutriyati Purwanti, 2006).

Beras merupakan bahan pangan yang berasal dari tanaman padi, beberapa jenis padi yang terkenal antara lain adalah biji panjang (*long grain*), biji sedang (*medium grain*) dan biji pendek (*short grain rice*). Long grain rice lebih sering direbus atau digoreng sementara itu short grain rice lebih disukai untuk pudding beras. *Milled rice* (padi yang digiling). Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (*bran*). Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik. Adapun jenis-jenis padi yang ada dipasaran :

- a) *Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (*hull*) tetapi mempertahankan germ dan seluruh kulitnya (*bran*). Padi ini tanpa gosok (*unpolished*) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padi lain yang diproses.
- b) *Polished atau white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (*brown coated*) dan sekamnya (*bran*) telah dihilangkan. *Polished rice* biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan.
- c) *Unpolished rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germ-nya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya.
- d) *Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan. Nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap.
- e) *Precooked* atau nasi instan tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relative rendah.

Padi yang ditanam oleh amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari lading sampai pengepakannya. Tidak perlu dicuci sebelum memasaknya.

Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. Beras merupakan sumber utama pangan bagi seluruh penduduk dunia dan permintaanya pun terus meningkat.

Orang-orang amerika utara mengkonsumsi beras sekitar 10 pound (5 kg) per kapita per tahun sedangkan orang-orang asia mengkonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun. Untuk membuat berbagai macam hidangan dari beras diperlukan jenis beras yang berbeda, label dibawah ini memberi gambaran pemilihan jenis beras sesuai dengan penggunaanya.

tabel 2. Jenis beras dan penggunaanya



Jenis beras	Ciri khas setelah dimasak	Penggunaan
<i>Beras long corn</i> - <i>Siam patna</i> <i>Carolina</i> <i>Parboiled rice</i>	Kering, tidak lengket	Untuk semua hidangan dari beras yang kering, terutama untuk hidangan pendamping dan salad
<i>Beras round corn</i> - <i>Java rice</i> <i>Beras itali</i>	Lengket, empuk, basah	Untuk kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding nasi
Beras itali yang bundar dan tidak dikupas - <i>Avorio/abrorio</i> - <i>Vialone</i>	Menyerap banyak cairan tetapi tetap kering, renyah	Sebagai risotto untuk hidangan pembuka atau hidangan utama dengan saffron, jamur, daging dan ikan. Sebagai hidangan pendamping hanyadengan parmesan.
<i>Beras alami, brown rice</i>	Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik	Sesuai dengan semua hidangan
<i>Wild rice</i>	Kering, tidak lengket, gurih, mempunyai rasa aroma yang kencang	Sesuai untuk dihidangkan dengan daging yang putih, ikan serta seafood

## 2. Bahan dan cara pembuatan mie

Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarang orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit di kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping.

Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat cheese stick ataupun mesin industry yang besar karena bisa memakai mesin yang sederhana, ita bisa membuatnya sendiri dirumah.

Pengembangan produk mie sudah cukup banyak, resep dasar mie sudah banyak yang memodivikasi sehingga banyak suplemen yang dapat dimasukan ke dalam produk mie seperti sayuran, rempah-rempah yang berkhasiat, umbi-umbian sampai dengan bahan-bahan hewani. Semua ini dimaksud untuk endapatkan diversifikasi produk yang lebih bervariasi dan bergizi sesuai dengan tuntunan kebutuhan konsumen, juga menghindari ketergantungan penuh pada salah satu bahan.

Mie yang menggunakan telur disebut mie telur, karena orang indonesia lebih suka mie yang lentur maka ke dalam adonan ditambahkan air abu. Pemakaian air abu inilah yang sering menentukan rasa mie, enak atau kurang enak. Air abu yang kebanyakan bisa membuat mie tambah lentur, namun penambahan air abu yang kebanyakan kurang baik bagi kesehatan dan menimbulkan rasa mie yang kurang enak. Cara lain untuk menjadikan ie menjadi lentur bisa ditambahkan sedikit tepung kanji. Ada beberapa jenis-jenis mie yang antara lain :

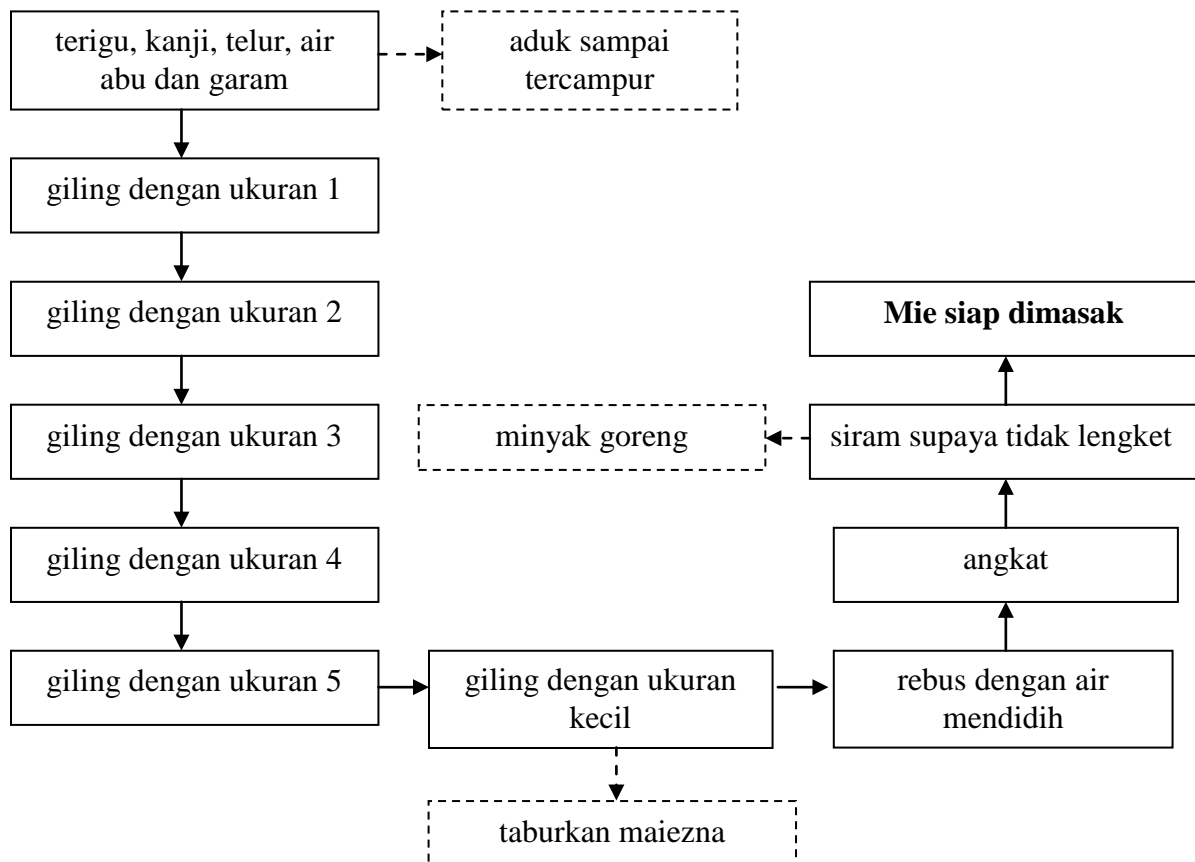
Mi kwetiau	Mi pasta	Mi telur
------------	----------	----------

		
<b>Mi bihun</b>	<b>Mi dari sayuran, umbi-umbian, dan buah</b>	
		

### Bahan :

Komposisi bahan untuk resep pembuatan mie telur (sedap 2003) yaitu : 225 gr terigu cakra kembar, 25 gr tepung kanji, 3 butir telur,  $\frac{1}{4}$  sendok the air abu,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam. Prosedur pembuatan mie tersebut dapat dilihat berdasarkan diagram berikut :

**Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Telur**



### F. Menyiapkan Bahan Dan Bumbu Hidangan Nasi Dan Mie

Tabel 3. Bahan dan bumbu nasi dan mie

No.	Nama masakan	Bahan	Bumbu
1.	Nasi kuning	Nasi Air	Kunyit Daun pandan Daun sere Garam Santan kental
2.	Nasi uduk	Nasi Air	Santan kental Daun salam Daun sere Garam
3.	Bakmi goreng	Mie Air	Bawang merah Bawang putih Tomat Lada Garam Mentega Kecap
4.	Bihun goreng	Bihun Air	Bawang merah Bawang putih Tomat Lada Garam Mentega Kecap
5.	Mie kuah	Mie Air	Bawang merah Bawang putih Tomat Lada Garam Mentega

### G. Penyajian Nasi Dan Mie

Teknik penyajian dan nasi uduk :

1. Nasi kuning

Dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk : daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

2. Nasi uduk

Dihidangkan diatas tampah atau piring ceper bulat yang dialas samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

3. Bakmi goreng

Dihidangkan di atas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan : ketimun iris, tomat iris dan telur dadar, bawang goreng, kerupuk. Bakmi goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yang terpisah.

4. Bihun goreng

Dihidangkan diatas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan : ketimun iris, tomat iris dan telur dadar, bawang goreng, kerupuk. Bihun goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yng terpisah.

5. Mie kuah

dihidangkan diatas mangkuk yang dilengkapi dengan hiasan : ketimun iris, telur rebus, tomat iris, bawang goreng, dan kerupuk. Mie kuah bisa disajikan dalam wadah yang terpisah.

Belajar, Berdoa, Berfikir Dan Percaya



**SILABUS**

Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 PRAYA  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Semester : X/1  
 Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia  
 Kode Kompetensi : PAR.HT02.000.01  
 Alokasi Waktu : 12 jm X 45 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
					TM	PS	PI	
1. Mengolah hidangan nasi dan mie	a. Menjelaskan Pengertian dan sejarah nasi dan mie b. Menyebutkan Macam-macam hidangan nasi dan mie c. Mendefinisikan Metode pengolahan nasi d. Mengidentifikasi Pengolahan hidangan mie e. Mendefinisikan Bahan makanan nasi dan mie f. Mengetahui Proses pembuatan mie telur g. Mendefinisikan Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie	a. Pengertian dan sejarah nasi dan mie b. Macam-macam hidangan nasi dan mie c. Metode pengolahan nasi d. Pengolahan hidangan mie e. Bahan makanan nasi dan mie f. Proses pembuatan mie telur g. Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie h. Penyajian nasi dan mie	A. kegiatan awal - doa - absen - apersepsi B. kegiatan inti a. Sumber data 1. Pengertian dan sejarah nasi dan mie 2. Macam-macam hidangan nasi dan mie 3. Metode pengolahan nasi 4. Pengolahan hidangan mie 5. Bahan makanan nasi dan mie 6. Proses pembuatan mie telur 7. Menyiapkan bahan dan bumbu hidangan nasi dan mie 8. Penyajian nasi dan mie b. Analisis 1. Menganalisis nasi dan mie di pasar 2. Menganalisis nasi dan mie di rumah makan	- Tes tertulis - Observasi - Praktik - Hasil	2	-	-	- Buku mie sehat - Modul menyiapkan hidangan nasi dan mie - Buku restoran jilid 1. Prihastuti. 2010

	h. Mengidentifikasi Penyajian nasi dan mie		3. Menganalisis nasi dan mie di warung (penjual kaki 5) c. Konsep Dari fakta yang ada membuat konsep atau menuangkannya dalam catatan perbandingan dan perbedaan antara membeli dan memasak nasi dan mie C. Penutup - evaluasi - doa					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Keterangan :

TM : Tatap Muka

PS : Praktik Di Sekolah (2 jam praktik di sekolah setara dengan 1 jam tatap muka)

PI : Praktik Di Industri (4 jam praktik di industry setara dengan 4 jam tatap muka)

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Wirastui Marianingsih. S.Pd  
NIP. 19810112009012005

Gita Realensi Nasution  
NIM. 11511247003

**Soal Pre Test 1**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
Kelas/Semester : X/1  
Hari/Tanggal : Sabtu, 24-08-2013  
Waktu : 14. 10

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

1. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak tahun...
  - a. 3.000 tahun
  - b. 5.500 tahun
  - c. 5.000 tahun
  - d. 2000 tahun
2. Risopan merupakan salah satu alat yang digunakan dalam proses pengolahan..
  - a. Nasi liwet
  - b. Nasi kukus
  - c. Nasi goreng
  - d. Nasi tim
3. Hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu disebut...
  - a. Ketupat
  - b. Lontong
  - c. Arem-arem
  - d. Bakcang
4. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...
  - a. Kering, lengket, aroma khas kacang
  - b. Lengket, empuk, basah
  - c. Kering, tidak lengket, gurih
  - d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik
5. Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
  - a. Daun pisang
  - b. Daun kelapa muda
  - c. Daun jambu
  - d. Daun bambu
6. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam.  
Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...
  - a. Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran
  - b. Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih
  - c. Siangi daun bayam pisahkan batangnya

- d. Siangi daun bayam berserta batangnya
7. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...
- a. Opor ayam
  - b. Laksa
  - c. Karedok
  - d. Terancam
8. Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
- a. Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - b. Isi yang padat
  - c. Tekstur yang lembut
  - d. Nasi matang sempurna
9. Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...
- a. Nasi tim
  - b. Bubur
  - c. Nasi liwet
  - d. Nasi kukus
10. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih. Pengertian...
- a. Nasi
  - b. Roti
  - c. Kue bawang
  - d. Mie
11. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
- a. Tepung cassava
  - b. Tepung kanji
  - c. Tepung beras
  - d. Tepung panir
12. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...
- a. Lengket
  - b. Lengket
  - c. Tekstur lembut dan kenyal
  - d. Warna cerah
13. Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...
- a. Metode *steammer*
  - b. Metode *oven*
  - c. Metode *pillaf*
  - d. Metode *range-top*
14. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
- a. Mie direbus dalam air yang mendidih
  - b. Mie disiram dengan minyak goreng
  - c. Mie ditaburi tepung kanji
  - d. Mie disiram air panas



15. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Bahan mi apakah yang digunakan...

- a. Bihun
- b. Mi telur
- c. Soun
- d. Spagetti



16. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...

- a. Agar tidak lengket
- b. Agar mie kenyal
- c. Agar mie enak
- d. Agar mie lunak

17. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...

- a. Kering, lengket, aroma khas kacang
- b. Lengket, empuk, basah
- c. Kering, tidak lengket, gurih
- d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik

18. Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...

- a. Tumpeng
- b. Nasi gurih
- c. Nasi kuning
- d. Ketupat

19. Risopan merupakan salah satu alat yang digunakan dalam proses pengolahan..

- a. Nasi liwet
- b. Nasi kukus
- c. Nasi goreng
- d. Nasi tim

20. Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...

- a. Dimasak dengan dua panci sekaligus
- b. Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
- c. Memakai teknik *au ben marie*
- d. Mengeluarkan aroma yang khas

21. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...

- a. Tim
- b. Rebus
- c. Kukus
- d. Panggang



22. Pengertian nasi yang benar adalah...

- a. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak).
- b. Beras yang telah dicampur oleh bahan-bahan lainnya.

23. Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...

- a. Bubur manado                      c. Bubur ayam  
b. Bubur biasa                        d. Bubur sumsum

24. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode pilaf yaitu.....

- a. 20-22 menit  
b. 18-20 menit  
c. 19-20 menit  
d. 17-80 menit

25. Ramen adalah makanan sejenis mie yang berasal dari negara...

- a. Italia  
b. Amerika  
c. Korea  
d. Jepang

## Kunci Jawaban

Soal pre test/post test

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 1. C | 6. C  | 11. B | 16. A | 21. B |
| 2. B | 7. B  | 12. C | 17. B | 22. A |
| 3. D | 8. A  | 13. A | 18. C | 23. C |
| 4. D | 9. B  | 14. A | 19. D | 24. B |
| 5. C | 10. D | 15. A | 20. A | 25. D |

### Soal Pre Test 2

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
 Kelas/Semester : X/1  
 Hari/Tanggal :  
 Waktu :

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

1. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| a. Agar tidak lengket | c. Agar mie enak  |
| b. Agar mie kenyal    | d. Agar mie lunak |

2. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Bahan mi apakah yang digunakan...

- |             |             |
|-------------|-------------|
| a. Bihun    | c. Soun     |
| b. Mi telur | d. Spagetti |



3. Hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu disebut...

- |            |              |
|------------|--------------|
| a. Ketupat | c. Arem-arem |
| b. Lontong | d. Bakcang   |

4. Hidangan nasi yang dibungkus daun membutuhkan waktu memasak yang relatif lama, yaitu...

- |            |            |
|------------|------------|
| a. 2-3 jam | c. 4-5 jam |
| b. 3-4 jam | d. 5-6 jam |

5. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...

- |   |
|---|
| a. Kering, lengket, aroma khas kacang               |
| b. Lengket, empuk, basah                            |
| c. Kering, tidak lengket, gurih                     |
| d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik |

6. Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...

- a. Dimasak dengan dua panci sekaligus
- b. Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
- c. Memakai teknik *au ben marie*
- d. Mengeluarkan aroma yang khas

7. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...

- a. Tim
- b. Rebus
- c. Kukus
- d. Panggang



8. Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...

- a. Bubur manado
- b. Bubur biasa
- c. Bubur ayam
- d. Bubur sumsum

9. Pengertian nasi yang benar adalah...

- a. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak).
- b. Beras yang telah dicampur oleh bahan-bahan lainnya.
- c. Beras yang telah direbus kemudian dicampur dengan daging dan sayuran.
- d. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang direbus dan variasikan kembali.

10. Ramen adalah makanan sejenis mie yang berasal dari negara...

- a. Italia
- b. Amerika
- c. Korea
- d. Jepang

11. Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...

- a. Tumpeng
- b. Nasi gurih
- c. Nasi kuning
- d. Ketupat

12. Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...

- a. Metode *steammer*
- b. Metode *oven*
- c. Metode *pillaf*
- d. Metode *range-top*

13. Perbandingan air dengan beras yang umumnya digunakan dalam pembuatan bubur adalah...
- a. 1:2
  - b. 1:3
  - c. 1:4
  - d. 1:5
14. Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...
- a. Nasi tim
  - b. Bubur
  - c. Nasi liwet
  - d. Nasi kukus
15. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih. Pengertian...
- a. Nasi
  - b. Roti
  - c. Kue bawang
  - d. Mie
16. Risopan merupakan salah satu alat yang digunakan dalam proses pengolahan..
- a. Nasi liwet
  - b. Nasi kukus
  - c. Nasi goreng
  - d. Nasi tim
17. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...
- a. Lengket
  - b. Lengket
  - c. Tekstur lembut dan kenyal
  - d. Warna cerah
18. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
- a. Tepung cassava
  - b. Tepung kanji
  - c. Tepung beras
  - d. Tepung panir
19. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode pilaf yaitu.....
- a. 20-22 menit
  - b. 18-20 menit
  - c. 19-20 menit
  - d. 17-80 menit
20. Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
- a. Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - b. Isi yang padat
  - c. Tekstur yang lembut
  - d. Nasi matang sempurna
21. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
- a. Mie direbus dalam air yang mendidih
  - b. Mie disiram dengan minyak goreng
  - c. Mie ditaburi tepung kanji
  - d. Mie disiram air panas

22. Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
- Daun pisang
  - Daun kelapa muda
  - Daun jambu
  - Daun bambu
23. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...
- Opor ayam
  - Laksa
  - Karedok
  - Terancam
24. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak.....
- 3.000 tahun
  - 5.500 tahun
  - 5.000 tahun
  - 2000 tahun
25. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam. Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...
- Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran
  - Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih
  - Siangi daun bayam pisahkan batangnya
  - Siangi daun bayam berserta batangnya

### Kunci Jawaban

Soal pre test/post test

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| a. A | 6. D  | 11. A | 16. B | 21. A |
| b. A | 7. B  | 12. D | 17. B | 22. C |
| c. D | 8. A  | 13. C | 18. B | 23. B |
| d. C | 9. A  | 14. B | 19. B | 24. C |
| e. D | 10. D | 15. D | 20. D | 25. C |

**Soal Pre Test 3**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
 Kelas/Semester : X/1  
 Hari/Tanggal :  
 Waktu :

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

- Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...
  - Nasi tim
  - Bubur
  - Nasi liwet
  - Nasi kukus
- Perbandingan air dengan beras yang umumnya digunakan dalam pembuatan bubur adalah...
  - 1:2
  - 1:3
  - 1:4
  - 1:5
- Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...
  - Bubur manado
  - Bubur biasa
  - Bubur ayam
  - Bubur sumsum
- Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...
  - Dimasak dengan dua panci sekaligus
  - Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
  - Memakai teknik *au ben marie*
  - Mengeluarkan aroma yang khas
- Risopan merupakan salah satu alat yang digunakan dalam proses pengolahan..
  - Nasi liwet
  - Nasi kukus
  - Nasi goreng
  - Nasi tim
- Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
  - Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - Isi yang padat
  - Tekstur yang lembut
  - Nasi matang sempurna
- Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
  - Daun pisang
  - Daun kelapa muda
  - Daun jambu
  - Daun bambu
- Hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu disebut...
  - Ketupat
  - Lontong
  - Arem-arem
  - Bakcang
- Hidangan nasi yang dibungkus daun membutuhkan waktu memasak yang relatif lama, yaitu...
  - 2-3 jam
  - 3-4 jam
  - 4-5 jam
  - 5-6 jam
- Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...
  - Tumpeng
  - Nasi gurih
  - Nasi kuning
  - Ketupat
- Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...
  - Metode *steammer*
  - Metode *pillaf*

- b. Metode *oven* d. Metode *range-top*
12. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...
- Kering, lengket, aroma khas kacang
  - Lengket, empuk, basah
  - Kering, tidak lengket, gurih
  - Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik
13. Pengertian nasi yang benar adalah...
- Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak).
  - Beras yang telah dicampur oleh bahan-bahan lainnya.
  - Beras yang telah direbus kemudian dicampur dengan daging dan sayuran.
  - Beras (atau kadang-kadang sereal) yang direbus dan variasikan kembali.
14. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
- Tepung cassava
  - Tepung kanji
  - Tepung beras
  - Tepung panir
15. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
- Mie direbus dalam air yang mendidih
  - Mie disiram dengan minyak goreng
  - Mie ditaburi tepung kanji
  - Mie disiram air panas
16. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.  
Bahan mi apakah yang digunakan...
- Bihun
  - Mi telur
  - Soun
  - Spagetti



17. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...
- Agar tidak lengket
  - Agar mie kenyal
  - Agar mie enak
  - Agar mie lunak
18. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...
- Lengket
  - Lengket
  - Tekstur lembut dan kenyal
  - Warna cerah
19. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...
- Opor ayam
  - Laksa
  - Karedok
  - Terancam
20. Ramen adalah makanan sejenis mie yang berasal dari negara...
- Italia
  - Amerika
  - Korea
  - Jepang
21. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak.....
- 3.000 tahun
  - 5.500 tahun
  - 5.000 tahun
  - 2000 tahun
22. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode pilaf yaitu.....
- 20-22 menit
  - 19-20 menit



- b. 18-20 menit  
d. 17-80 menit
23. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.  
Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...
- a. Tim  
b. Rebus  
c. Kukus  
d. Panggang



24. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam.  
Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...
- a. Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran  
b. Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih  
c. Siangi daun bayam pisahkan batangnya  
d. Siangi daun bayam berserta batangnya
25. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.  
Pengertian...
- a. Nasi  
b. Roti  
c. Kue bawang  
d. Mie

### Kunci Jawaban

Soal pre test/post test

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 1. B | 6. A  | 11. B | 16. A | 21. C |
| 2. C | 7. C  | 12. D | 17. A | 22. B |
| 3. A | 8. D  | 13. A | 18. C | 23. B |
| 4. D | 9. C  | 14. B | 19. B | 24. C |
| 5. B | 10. A | 15. A | 20. D | 25. D |

### **Post Test 1**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
 Kelas/Semester : X JB 4/1  
 Hari/Tanggal : Sabtu, 24-08-2013  
 Waktu : 11. 50

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

1. Manakah pengertian mie yang benar dibawah ini...
  - a. Adonan dicetak dan dimasak.
  - b. Adonan tipis dan pendek yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
  - c. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dan dikeringkan.
  - d. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
2. Perbandingan 1:4 antara beras dengan air yang umumnya digunakan dalam pembuatan...
  - a. Nasi uduk
  - c. Bubur
  - b. Nasi kuning
  - d. Nasi goreng
3. Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...
  - a. Bubur manado
  - c. Bubur ayam
  - b. Bubur biasa
  - d. Bubur sumsum
4. Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...
  - a. Dimasak dengan dua panci sekaligus
  - b. Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
  - c. Memakai teknik *au ben marie*
  - d. Mengeluarkan aroma yang khas
5. Salah satu alat yang digunakan untuk mengolah nasi kukus, yaitu...
  - a. Wajan
  - c. Teflon
  - b. Risopan
  - d. *Rice cookers*
6. Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
  - a. Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - c. Tekstur yang lembut

- b. Isi yang padat
- d. Nasi matang sempurna
7. Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
  - a. Daun pisang
  - c. Daun jambu
  - b. Daun kelapa muda
  - d. Daun bambu
8. Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun. Jenis daun apakah yang digunakan untuk membungkus bakcang, yaitu...
  - a. Daun kelapa
  - c. Daun pisang
  - b. Daun jambu
  - d. Daun bambu
9. Hidangan nasi yang dibungkus daun membutuhkan waktu memasak yang relatif lama, yaitu...
  - a. 2-3 jam
  - c. 4-5 jam
  - b. 3-4 jam
  - d. 5-6 jam
10. Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...
  - a. Tumpeng
  - c. Nasi kuning
  - b. Nasi gurih
  - d. Ketupat
11. Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...
  - a. Metode *steammer*
  - c. Metode *pillaf*
  - b. Metode *oven*
  - d. Metode *range-top*
12. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...
  - a. Kering, lengket, aroma khas kacang
  - b. Lengket, empuk, basah
  - c. Kering, tidak lengket, gurih
  - d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik
13. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak). Pengertian dari...
  - a. Nasi
  - c. Tepung
  - b. Bubur
  - d. Mie
14. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
  - a. Tepung cassava
  - c. Tepung beras
  - b. Tepung kanji
  - d. Tepung panir

15. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
- a. Mie direbus dalam air yang mendidih
  - b. Mie disiram dengan minyak goreng
  - c. Mie ditaburi tepung kanji
  - d. Mie disiram air panas

16. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...

- a. Tim
- b. Rebus
- c. Kukus
- d. Panggang



17. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...

- a. Agar tidak lengket
- b. Agar mie kenyal
- c. Agar mie enak
- d. Agar mie lunak

18. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...

- a. Keras
- b. Lengket
- c. Tekstur lembut dan kenyal
- d. Warna cerah

19. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...

- a. Opor ayam
- b. Laksa
- c. Karedok
- d. Terancam

20. Makanan sejenis mie yang berasal dari negara jepang adalah...

- a. Takoyaki
- b. Bulgogi
- c. Kimchi
- d. Ramen

21. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak.....

- a. a. 3.000 tahun
- b. b. 5.500 tahun
- c. 5.000 tahun
- d. 2000 tahun

22. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode *pilaf* yaitu.....

- a. 20-22 menit
- b. 18-20 menit
- c. 19-20 menit
- d. 17-80 menit

23. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Bahan mi apakah yang digunakan...

- a. Bihun
- b. Mi telur
- c. Soun
- d. Spagetti



24. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam.

Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...

- a. Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran
- b. Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih
- c. Siangi daun bayam pisahkan batangnya
- d. Siangi daun bayam berserta batangnya

25. Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...

- a. Nasi tim
- b. Bubur
- c. Nasi liwet
- d. Nasi kukus

### Kunci Jawaban

Post test

1. D	6. A	11. B	16. B	21. C
2. C	7. C	12. D	17. A	22. B
3. A	8. D	13. A	18. C	23. A
4. D	9. C	14. B	19. B	24. C
5. B	10. A	15. A	20. D	25. B

**Post Test 2**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
Kelas/Semester : X JB 4/1  
Hari/Tanggal : Sabtu, 31-08-2013  
Waktu : 11. 50

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

1. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...
  - a. Kering, lengket, aroma khas kacang
  - b. Lengket, empuk, basah
  - c. Kering, tidak lengket, gurih
  - d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik
2. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
  - a. Mie direbus dalam air yang mendidih
  - c. Mie ditaburi tepung kanji
  - b. Mie disiram dengan minyak goreng
  - d. Mie disiram air panas
3. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
  - a. Tepung cassava
  - c. Tepung beras
  - b. Tepung kanji
  - d. Tepung panir
4. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak). Pengertian dari...
  - a. Nasi
  - c. Tepung
  - b. Bubur
  - d. Mie
5. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...
  - a. Keras
  - c. Tekstur lembut dan kenyal
  - b. Lengket
  - d. Warna cerah
6. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode *pilaf* yaitu.....
  - a. 20-22 menit
  - c. 19-20 menit
  - b. 18-20 menit
  - d. 17-80 menit

7. Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
  - a. Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - b. Isi yang padat
  - c. Tekstur yang lembut
  - d. Nasi matang sempurna
8. Hidangan nasi yang dibungkus daun membutuhkan waktu memasak yang relatif lama, yaitu...
  - a. 2-3 jam
  - b. 3-4 jam
  - c. 4-5 jam
  - d. 5-6 jam
9. Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
  - a. Daun pisang
  - b. Daun kelapa muda
  - c. Daun jambu
  - d. Daun bambu
10. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam. Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...
  - a. Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran
  - b. Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih
  - c. Siangi daun bayam pisahkan batangnya
  - d. Siangi daun bayam berserta batangnya
11. Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...
  - a. Dimasak dengan dua panci sekaligus
  - b. Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
  - c. Memakai teknik *au ben marie*
  - d. Mengeluarkan aroma yang khas
12. Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...
  - a. Tumpeng
  - b. Nasi gurih
  - c. Nasi kuning
  - d. Ketupat
13. Salah satu alat yang digunakan untuk mengolah nasi kukus, yaitu...
  - a. Wajan
  - b. Risopan
  - c. Teflon
  - d. *Rice cookers*
14. Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...
  - a. Metode *steammer*
  - b. Metode *oven*
  - c. Metode *pillaf*
  - d. Metode *range-top*

15. Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...
- Bubur manado
  - Bubur biasa
  - Bubur ayam
  - Bubur sumsum
16. Makanan sejenis mie yang berasal dari negara jepang adalah...
- Takoyaki
  - Bulgogi
  - Kimchi
  - Ramen
17. Perbandingan 1:4 antara beras dengan air yang umumnya digunakan dalam pembuatan...
- Nasi uduk
  - Nasi kuning
  - Bubur
  - Nasi goreng
18. Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...
- Nasi tim
  - Bubur
  - Nasi liwet
  - Nasi kukus



19. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.  
Bahan mi apakah yang digunakan...
- Bihun
  - Mi telur
  - Soun
  - Spagetti

20. Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun. Jenis daun apakah yang digunakan untuk membungkus bakcang, yaitu...
- Daun kelapa
  - Daun jambu
  - Daun pisang
  - Daun bambu
21. Manakah pengertian mie yang benar dibawah ini...
- Adonan dicetak dan dimasak.
  - Adonan tipis dan pendek yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
  - Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dan dikeringkan.
  - Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
22. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...
- Opor ayam
  - Laksa
  - Karedok
  - Terancam



23. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...

- a. Tim
- b. Rebus
- c. Kukus
- d. Panggang



24. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...

- a. Agar tidak lengket
- b. Agar mie kenyal
- c. Agar mie enak
- d. Agar mie lunak

25. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak.....

- a. 3.000 tahun
- b. 5.500 tahun
- c. 5.000 tahun
- d. 2000 tahun

### Kunci Jawaban

Post test

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 1. D | 6. B  | 11. D | 16. D | 21. D |
| 2. A | 7. A  | 12. A | 17. C | 22. B |
| 3. B | 8. C  | 13. B | 18. B | 23. B |
| 4. A | 9. C  | 14. B | 19. A | 24. A |
| 5. C | 10. C | 15. A | 20. D | 25. C |

### Post Test 3

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kompetensi Dasar : Mengolah Hidangan Nasi Dan Mie  
 Kelas/Semester : X JB 4/1  
 Hari/Tanggal : Sabtu, 07-09-2013  
 Waktu : 11. 50

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (x) pada huruf a, b, c, atau d yang terdapat pada lembar jawaban dengan benar dan tepat !

1. Pada proses pembuatan mie warna atau mie sayur yang berbahan sayur bayam.

Manakah tahap awal pembuatan mie yang baik...

- a. Siangi daun bayam kemudian lakukan proses pencampuran
- b. Pisahkan daun bayam dengan batanya kemudian cuci bersih
- c. Siangi daun bayam pisahkan batangnya
- d. Siangi daun bayam berserta batangnya

2. Makanan berbahan dasar beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan dan memiliki tekstur *semi liquid* disebut...

- |             |               |
|-------------|---------------|
| a. Nasi tim | c. Nasi liwet |
| b. Bubur    | d. Nasi kukus |

3. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Teknik memasak yang tepat digunakan adalah...

- |          |             |
|----------|-------------|
| a. Tim   | c. Kukus    |
| b. Rebus | d. Panggang |



4. Perbandingan 1:4 antara beras dengan air yang umumnya digunakan dalam pembuatan...

- |                |                |
|----------------|----------------|
| a. Nasi uduk   | c. Bubur       |
| b. Nasi kuning | d. Nasi goreng |

5. Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun. Jenis daun apakah yang digunakan untuk membungkus bakcang, yaitu...
  - a. Daun kelapa
  - b. Daun jambu
  - c. Daun pisang
  - d. Daun bambu
6. Pada pembuatan mie, setelah adonan digiling proses selanjutnya yang dilakukan adalah...
  - a. Mie direbus dalam air yang mendidih
  - b. Mie disiram dengan minyak goreng
  - c. Mie ditaburi tepung kanji
  - d. Mie disiram air panas
7. Hidangan nasi yang dibungkus daun membutuhkan waktu memasak yang relatif lama, yaitu...
  - a. 2-3 jam
  - b. 3-4 jam
  - c. 4-5 jam
  - d. 5-6 jam
8. Mie merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu. Pada proses pembuatannya agar diperoleh mie yang lentur maka ditambahkan...
  - a. Tepung cassava
  - b. Tepung kanji
  - c. Tepung beras
  - d. Tepung panir
9. Tujuan mie disiram dengan minyak goreng pada proses pembuatannya adalah...
  - a. Agar tidak lengket
  - b. Agar mie kenyal
  - c. Agar mie enak
  - d. Agar mie lunak
10. Metode pengolahan nasi yang pada prosesnya dilapisi dengan kertas *foil*, yaitu...
  - a. Metode *steammer*
  - b. Metode *oven*
  - c. Metode *pillaf*
  - d. Metode *range-top*
11. Berikut ini daun yang dapat dipakai untuk membungkus nasi, kecuali...
  - a. Daun pisang
  - b. Daun kelapa muda
  - c. Daun jambu
  - d. Daun bambu
12. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria kualitas mie yang baik, kecuali...
  - a. Keras
  - b. Lengket
  - c. Tekstur lembut dan kenyal
  - d. Warna cerah
13. Salah satu alat yang digunakan untuk mengolah nasi kukus, yaitu...
  - a. Wajan
  - b. *Risopan*
  - c. Teflon
  - d. *Rice cookers*

14. Ciri khas *brown rice* setelah dimasak adalah...
  - a. Kering, lengket, aroma khas kacang
  - b. Lengket, empuk, basah
  - c. Kering, tidak lengket, gurih
  - d. Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik
15. Yang bukan karakteristik nasi yang dibungkus daun adalah...
  - a. Nasi yang dihasilkan pulen dan gurih
  - c. Tekstur yang lembut
  - b. Isi yang padat
  - d. Nasi matang sempurna
16. Bubur yang dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran yaitu...
  - a. Bubur manado
  - c. Bubur ayam
  - b. Bubur biasa
  - d. Bubur sumsum
17. Di bawah ini merupakan karakteristik nasi tim, kecuali...
  - a. Dimasak dengan dua panci sekaligus
  - b. Nasi yang dimasak dihasilkan lunak
  - c. Memakai teknik *au ben marie*
  - d. Mengeluarkan aroma yang khas
18. Beras (atau kadang-kadang sereal) yang telah direbus (dan ditanak). Pengertian dari...
  - a. Nasi
  - c. Tepung
  - b. Bubur
  - d. Mie
19. Dari beberapa pendapat yang mengatakan bahwa mie berasal dari cina sejak.....
  - a. 3.000 tahun
  - c. 5.000 tahun
  - b. 5.500 tahun
  - d. 2000 tahun

20. Perhatikan gambar yang terletak disamping tersebut.

Bahan mi apakah yang digunakan...

- a. Bihun
- c. Soun
- b. Mi telur
- d. Spagetti



21. Manakah pengertian mie yang benar dibawah ini...
  - a. Adonan dicetak dan dimasak.
  - b. Adonan tipis dan pendek yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
  - c. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dan dikeringkan.

- d. Adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak air mendidih.
22. Hidangan nasi yang selalu di jadikan saran atau symbol pada acara-acara kebudayaan jawa misalnya daur kehidupan, yaitu...
- Tumpeng
  - Nasi kuning
  - Nasi gurih
  - Ketupat
23. Berikut ini hidangan yang menggunakan bahan mie adalah...
- Opor ayam
  - Karedok
  - Laksa
  - Terancam
24. Berapa lamakah waktu yang digunakan untuk pengovenan, pada metode *pilaf* yaitu.....
- 20-22 menit
  - 19-20 menit
  - 18-20 menit
  - 17-80 menit
25. Makanan sejenis mie yang berasal dari negara jepang adalah...
- Takoyaki
  - Kimchi
  - Bulgogi
  - Ramen







### Kunci Jawaban

#### Post test

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 1. C | 6. A  | 11. C | 16. A | 21. D |
| 2. B | 7. C  | 12. C | 17. D | 22. A |
| 3. B | 8. B  | 13. B | 18. A | 23. B |
| 4. C | 9. A  | 14. D | 19. C | 24. B |
| 5. D | 10. B | 15. A | 20. A | 25. D |

**Dokumentasi Pelaksanaan Pembelajaran Pertemuan 1**






No.	Tahap pelaksanaan penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumentasi
1	Pertemuan satu			
	a. Kegiatan awal	a. Siswa memberikan salam dan doa	11.45	
		b. Absensi siswa	11.48	
		c. Guru menyampaikan tujuan dan memerikan motivasi kepada siswa	12.05	
		d. Tes mandiri	12.09	
		e. Guru menerangkan metode pembelajaran dengan model STAD	12.32	
		Isoma : 12:45-13:15		






2	b. Pengenalan materi	f. Guru memulai pelajaran tentang materi nasi dan mie	13.15	
		g. Guru memberikan kesempatan untuk siswa berfikir tentang nasi dan mie dan menuliskan jawaban ke lembar kertas, dan dibacakan oleh teman sebangku	13.33	
3	c. Pembahasan materi	h. Menjelaskan materi yang akan didiskusikan	13.41	
4	d. Pembagian kelompok	i. Pembagian kelompok besar dan kelompok kecil	14.13	
		j. Setelah pembagian kelompok dengan tugas masing-masing mencantumkan nomor dan nama kelompok dikartu nama	14.19	
		k. Menjelaskan kembali kepada murid tentang tugas yg diberikan	14.23	

		l. Tes mandiri	14.25	
		m. Menanyakan kembali kepada murid yg belum paham	14.57	
5	e. Penutupan	n. Berdoa	15.02	
















**Dokumentasi Pelaksanaan Pembelajaran Pertemuan 2**




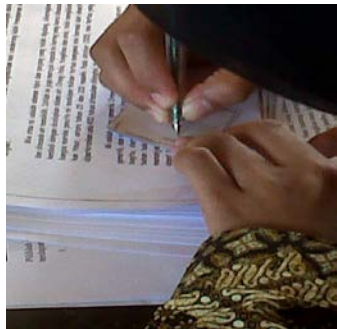


No.	Tahap pelaksanaan penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumentasi
1	Pertemuan satu			
	a. Kegiatan awal	a. Siswa memberikan salam doa dan absensi	11.45	
		b. Tes mandiri	11.41	
		c. Salah satu siswa menuliskan dipapan tulis tugas kelompok yg dibagikan kemarin dan langsung pelaksanaan	12.09	
		Isoma : 12:12-12:38		
2	b. Mencari sumber	d. Tugas masing-masing : 1. sumber data internet	12.4	
		e. 2. sumber data perpustakaan	13.15	
		f. 3. sumber data toko buku kharisma dll	13.45	

		g. Karena keterbatasan waktu mendiskusikan materi yang sudah didapatkan	14.12	
		h. Dari hasil yang sudah didapatkan mendiskusikan pada teman kelompok masing-masing	14.24	
3	c. Evaluasi	i. Setelah berdiskusi murid kembali ketempat duduk masing-masing, guru memberikan tes mandiri	14.31	
		j. Kemudian menanyakan kepada murid apakah ada permasalahan atau kesulitan yang mau ditanyakan	14.57	
4	e. Penutupan	k. Berdoa	15.03	

**Dokumentasi Pelaksanaan Pembelajaran Pertemuan 3**

No.	Tahap pelaksanaan penelitian	Kegiatan guru dan siswa	Waktu	Dokumentasi
1	Pertemuan satu			
	a. Kegiatan awal	a. Siswa memberikan salam, doa dan absensi	11.45	
		b. Tes mandiri	11.56	
		Isoma : 12:12-12:38		
2	b. Proses dan hasil pengamatan	c. Tim observer ke rumah makan	Diluar kelas	
		d. Tim observer warung makan	Diluar kelas	
		e. Tim observer penjual dipasar/pedagang kaki lima	Diluar kelas	
		f. Tim pengamat menganalisa nasi dengan kriteria nasi mengasah rangsangan indra murid	Diluar kelas	

		g. Tim pengamat memasak jenis mie dengan sesuai waktu dan perbandingannya	Diluar kelas	
		h. Menganalisa dan membandingkan nasi dan mie yang telah dibeli dan dimasak	Diluar kelas	
		i. Mencatat hasil analisa yang telah didapatkan sesuai fakta dan membuat konsep masing-masing tim	Diluar kelas	
3	c. Presentasi	j. Murid menyiapkan bahan presentasi dan mempelajari kembali isi makalah	12,50	
		k. Membagikan nomor urut presentasi	13,00	
		l. Mempersiapkan kursi dan menyiapkan teman-teman sesuai dengan tugas masing-masing	13.14	
		m. Memulai membacakan hasil pengamatan dengan waktu yang sudah ditentukan	14.08	

		n. Kelompok lain memperhatikan dan menyiapkan pertanyaan	14.16	
		o. Setelah mempresentasikan memberikan hadiah pada masing-masing kelompok kelompok	14,20	
d. Evaluasi	p. Menjelaskan rangkuman tentang materi nasi dan mie kemudian berinteraksi kepada murid kegiatan belajar menggunakan model STAD guna menjalin keakraban dan pengalaman belajar murid	14,25		
	q. Tes mandiri dan mengisi saran dan kesan tentang pembelajaran yang sudah dilaksanakan	14.25		
e. Penutup	r. Memberikan motivasi kepada murid. Berdoa dengan hikmat	15.03		
	s. Keluar kelas dengan tertib			





**PEMERINTAH KABUPATEN LOMBOK TENGAH  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
SMK NEGERI 1 PRAYA**

Jalan Pejanggik. No. 08. Telp/Fax 0370-654809 Praya Lombok Tengah – 83511  
Website : [www.smkn1praya.sch.id](http://www.smkn1praya.sch.id) Email : [smknpraya@yahoo.com](mailto:smknpraya@yahoo.com)



**DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK**

Semester : .....1.....Tahun Pelajaran : 2013-2014

Kelas : X Jasa Boga 4  
Tingkat : X/1  
Mata Pelajaran : PBM (Mengolah hidangan nasi dan mie)

No.	Nama Murid	Daftar hadir pertemuan ke			L/P
		1	2	3	
		24/Agustus/13	31/Agustus/13	07/September/13	
1	Aswantara Ramdani				L
2	Anjaswara				L
3	Erna Sari				P
4	Erin Yudia Lestari				P
5	Ledy Kurniadi				L
6	L. Rahardian				L
7	Mujiburrahman				L
8	Muh. Muzakki				L
9	Muzaini				L
10	Mukim Arya Susanto				L
11	Ni Luh Sri Julianti				P
12	Nisfia Rahmawati				P
13	Naye Nunung				P
14	Nadia Septiana				P
15	Niswatul Jannah				P
16	Nuralam				L
17	Neni Isnaeni				P
18	Sugianto				L
19	Siti Mina Wati				P
20	Suhaimi				L
21	Suhaida Juniarti				P
22	Suprayanti				P
23	Susmiati				P
24	Sri Marlinda				P

25	Sri Harmayani				P
26	Suhar Hariadi				L
27	Sonam				L
28	Sulaiman				L
29	Sriwandi				L
30	Sutni Wanudiyana				P
31	Sutriana				P
32	Tata Wira				L
33	Wati'ah				P
34	Windarto				L
35	Yuliana Prastika				P
36	Yulian Fitriani				P
37	Yulian Fitriani				P
38	Yunita Reski				P

L : 17  
 P : 21  
 J : 38

Praya, /September/2013  
 Guru Mata Pelajaran,

Wirastuti Marianingsih, S.Pd  
 NIP. 19810611 200901 2 005

**RANGKUMAN DATA PENELITIAN**

No	Pertemuan 1		Pertemuan 2		Pertemuan 3	
	Pretest	Posttest	Pretest	Posttest	Pretest	Posttest
1	5.6	7.6	7.2	6.8	7.9	8.3
2	4.8	7.6	3.2	8.8	6.3	8.8
3	7.2	5.6	7.2	8.0	7.9	7.5
4	6.8	6.4	6.8	8.4	7.9	8.3
5	7.2	6.0	7.6	7.6	5.0	8.3
6	6.0	5.6	7.2	8.8	5.8	8.3
7	6.4	7.2	7.2	9.2	7.9	8.8
8	4.4	6.8	4.0	8.0	6.3	9.2
9	6.8	6.8	5.6	9.2	5.8	9.2
10	3.2	7.2	6.0	7.6	6.3	7.1
11	4.0	6.8	5.2	7.2	6.7	8.8
12	7.2	5.2	6.0	8.0	5.8	7.9
13	6.4	6.0	5.2	6.8	7.1	7.5
14	7.2	7.2	6.0	8.4	5.8	9.2
15	6.8	7.6	4.4	8.8	6.7	7.5
16	5.6	6.8	4.4	7.2	7.5	7.1
17	4.4	7.2	3.2	7.6	7.1	7.1
18	5.6	5.6	6.8	6.4	6.3	8.3
19	6.0	5.6	6.0	6.4	5.4	9.2
20	5.6	8.0	5.2	6.4	5.0	8.8
21	4.8	7.6	6.8	7.6	5.0	9.6
22	5.2	7.6	3.2	8.4	6.3	8.8
23	5.6	7.6	6.8	8.4	5.8	7.5
24	6.4	6.0	6.4	8.0	6.7	8.8
25	6.0	6.8	4.8	7.2	6.3	9.2
26	5.6	8.4	3.2	6.4	6.3	8.8
27	7.2	6.0	6.4	6.8	5.0	8.3
28	7.2	6.0	4.4	6.4	3.3	6.7
29	7.2	6.8	6.8	8.0	6.7	7.9
30	3.2	5.6	5.6	7.6	4.6	7.1
31	2.4	7.6	3.2	6.8	4.2	7.5
32	3.2	8.4	3.2	7.2	6.3	9.2
33	4.4	8.0	5.6	8.0	4.6	8.8
34	4.4	7.2	5.2	8.0	3.8	8.3
35	4.0	4.8	6.8	7.6	3.8	8.8
36	3.6	7.2	7.6	7.2	4.6	8.8
37	3.6	7.6	4.8	6.0	5.8	8.3
38	4.8	5.6	4.4	4.8	5.8	8.3

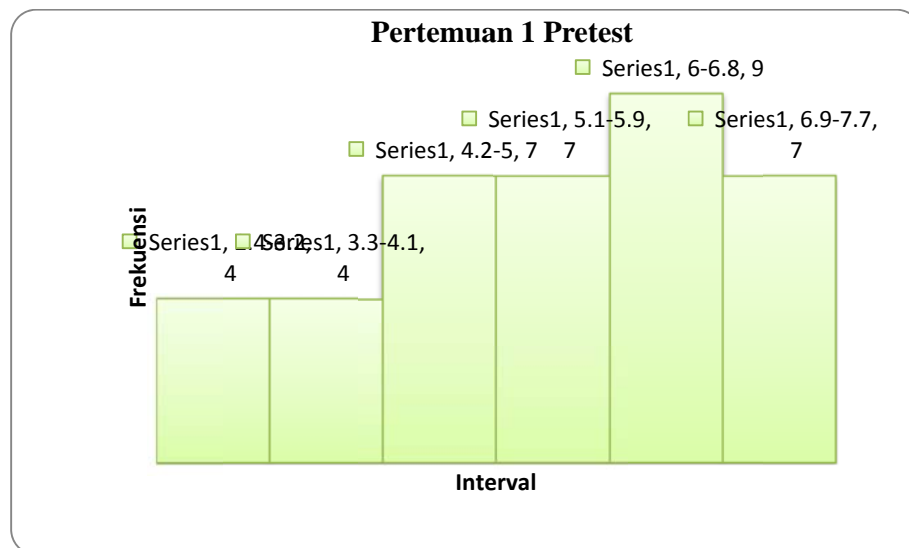


## PERHITUNGAN KELAS INTERVAL

### 1. PERTEMUAN 1 PRETEST

Min	2.4
Max	7.2
R	4.8
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.8000
$\approx$	0.8

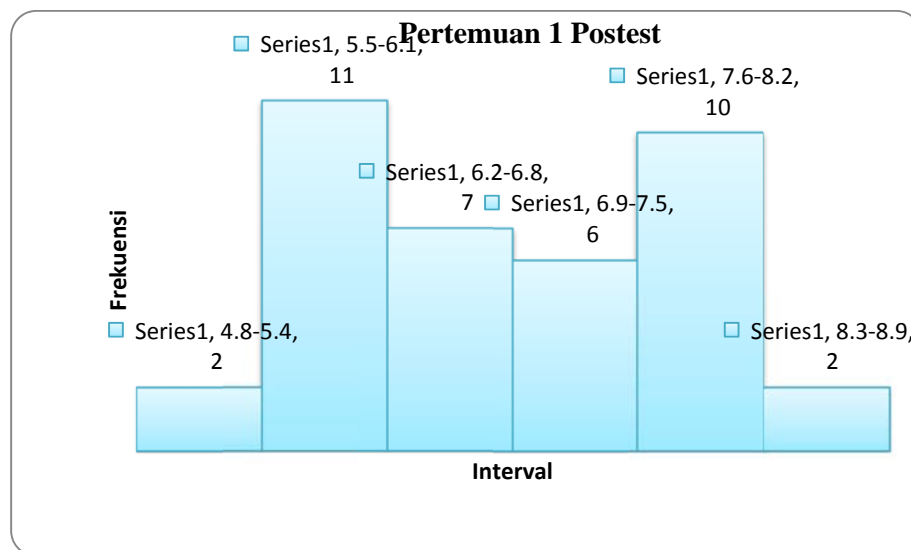
No.	Interval			F	%
1	6.9	-	7.7	7	18.4%
2	6.0	-	6.8	9	23.7%
3	5.1	-	5.9	7	18.4%
4	4.2	-	5	7	18.4%
5	3.3	-	4.1	4	10.5%
6	2.4	-	3.2	4	10.5%
Jumlah				38	100.0%



## 2. PERTEMUAN 1 POSTEST

Min	4.8
Max	8.4
R	3.6
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.6000
$\approx$	0.6

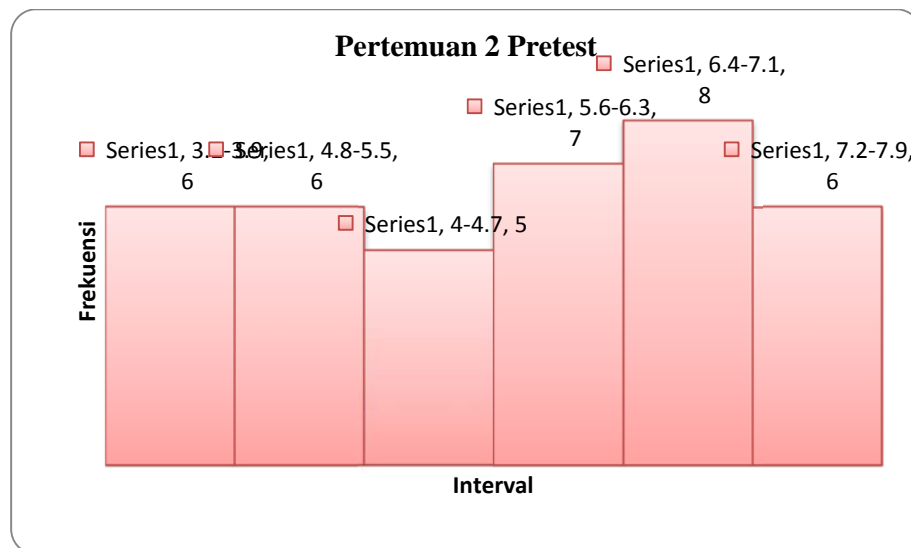
No.	Interval			F	%
1	8.3	-	8.9	2	5.3%
2	7.6	-	8.2	10	26.3%
3	6.9	-	7.5	6	15.8%
4	6.2	-	6.8	7	18.4%
5	5.5	-	6.1	11	28.9%
6	4.8	-	5.4	2	5.3%
Jumlah				38	100.0%



## 3. PERTEMUAN 2 PRETEST

Min	3.2
Max	7.6
R	4.4
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.7333
$\approx$	0.7

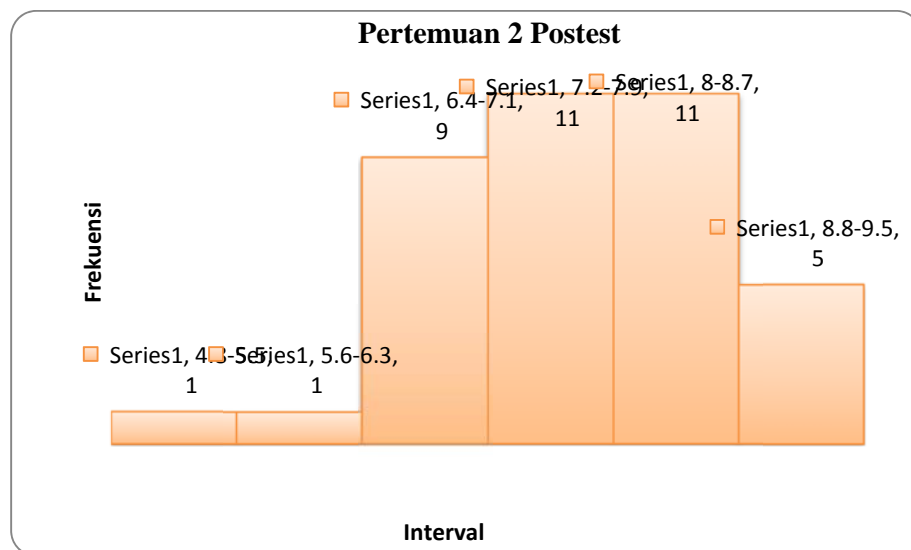
No.	Interval			F	%
1	7.2	-	7.9	6	15.8%
2	6.4	-	7.1	8	21.1%
3	5.6	-	6.3	7	18.4%
4	4.8	-	5.5	6	15.8%
5	4.0	-	4.7	5	13.2%
6	3.2	-	3.9	6	15.8%
Jumlah				38	100.0%



## 4. PERTEMUAN 2 POSTEST

Min	4.8
Max	9.2
R	4.4
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.7333
$\approx$	0.7

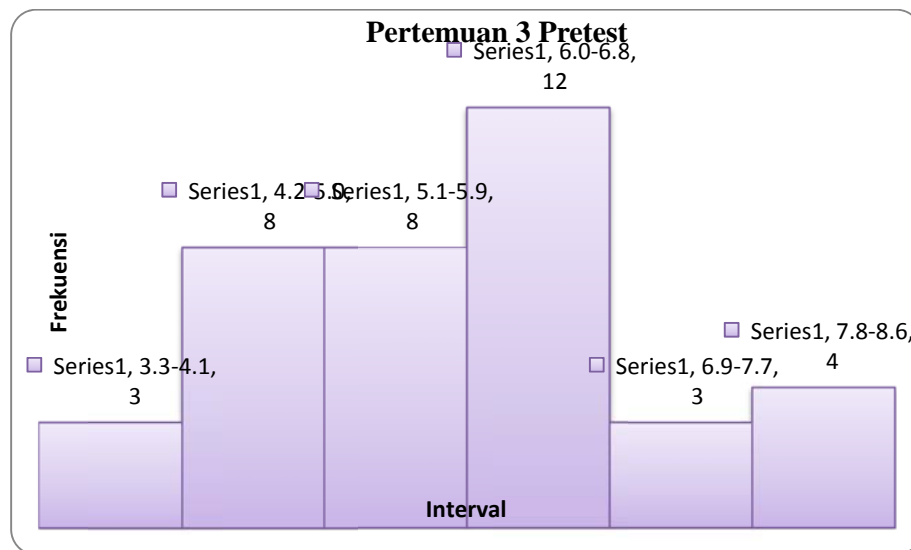
No.	Interval			F	%
1	8.8	-	9.5	5	13.2%
2	8.0	-	8.7	11	28.9%
3	7.2	-	7.9	11	28.9%
4	6.4	-	7.1	9	23.7%
5	5.6	-	6.3	1	2.6%
6	4.8	-	5.5	1	2.6%
Jumlah				38	100.0%



## 5. PERTEMUAN 3 PRETEST

Min	3.3
Max	7.9
R	4.583333333
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.7639
$\approx$	0.8

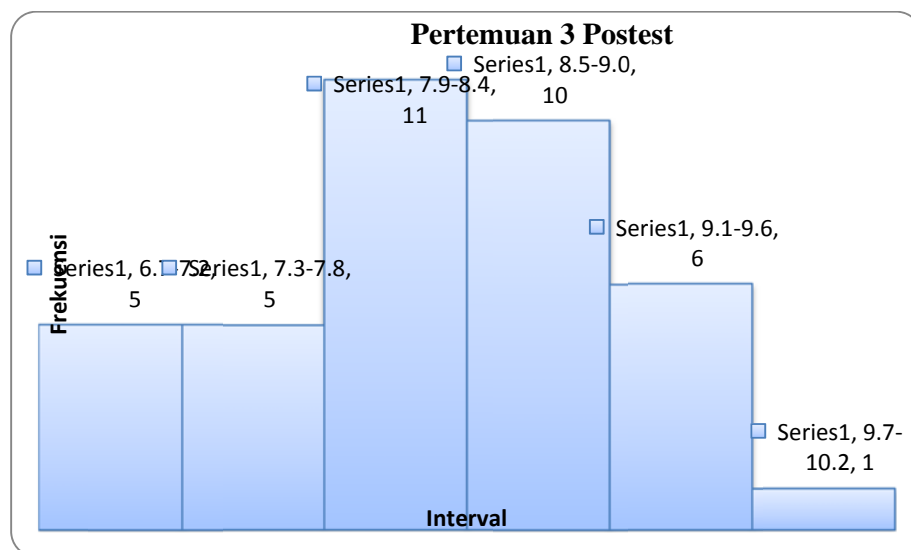
No.	Interval			F	%
1	7.8	-	8.63	4	10.5%
2	6.9	-	7.73	3	7.9%
3	6.0	-	6.83	12	31.6%
4	5.1	-	5.93	8	21.1%
5	4.2	-	5.03	8	21.1%
6	3.3	-	4.13	3	7.9%
Jumlah				38	100.0%



## 6. PERTEMUAN 3 POSTEST

Min	6.7
Max	9.6
R	2.916666667
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6.213285869
$\approx$	6
P	0.4861
$\approx$	0.5

No.	Interval			F	%
1	9.7	-	10.2	1	2.6%
2	9.1	-	9.6	6	15.8%
3	8.5	-	9.0	10	26.3%
4	7.9	-	8.4	11	28.9%
5	7.3	-	7.8	5	13.2%
6	6.7	-	7.2	5	13.2%
Jumlah				38	100.0%



## RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

PERTEMUAN 1 PRETEST					
MEAN		=	5.42		
SD		=	1.39		
Tinggi	: $X \geq M + SD$				
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Rendah	: $X < M - SD$				
Kategori		Skor			
Tinggi	:	X	$\geq$	6.82	
Sedang	:	4.03	$\leq$	X	$< 6.82$
Rendah	:	X	$<$	4.03	

PERTEMUAN 1 POSTEST					
MEAN		=	6.78		
SD		=	0.94		
Tinggi	: $X \geq M + SD$				
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Rendah	: $X < M - SD$				
Kategori		Skor			
Tinggi	:	X	$\geq$	7.72	
Sedang	:	5.84	$\leq$	X	$< 7.72$
Rendah	:	X	$<$	5.84	

**PERTEMUAN 2 PRETEST**

MEAN	=	5.52
SD	=	1.41

Tinggi	: $X \geq M + SD$
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$
Rendah	: $X < M - SD$

Kategori		Skor	
Tinggi	:	$X \geq 6.92$	
Sedang	:	$4.11 \leq X < 6.92$	
Rendah	:	$X < 4.108$	

**PERTEMUAN 2 POSTEST**

MEAN	=	7.53
SD	=	0.96

Tinggi	: $X \geq M + SD$
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$
Rendah	: $X < M - SD$

Kategori		Skor	
Tinggi	:	$X \geq 8.48$	
Sedang	:	$6.57 \leq X < 8.48$	
Rendah	:	$X < 6.57$	



**PERTEMUAN 3 PRETEST**

MEAN = 5.93  
SD = 1.19

Tinggi :  $X \geq M + SD$   
Sedang :  $M - SD \leq X < M + SD$   
Rendah :  $X < M - SD$

Kategori		Skor		
Tinggi	:	X	$\geq$	7.12
Sedang	:	4.74	$\leq$	X < 7.12
Rendah	:	X	<	4.742

**PERTEMUAN 3 POSTEST**

MEAN = 8.31  
SD = 0.75

Tinggi :  $X \geq M + SD$   
Sedang :  $M - SD \leq X < M + SD$   
Rendah :  $X < M - SD$

Kategori		Skor		
Tinggi	:	X	$\geq$	9.06
Sedang	:	7.56	$\leq$	X < 9.06
Rendah	:	X	<	7.56

## HASIL UJI KATEGORISASI

### Frequency Table

**Pretest\_Siklus1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	10	26.3	26.3	26.3
	Sedang	20	52.6	52.6	78.9
	Rendah	8	21.1	21.1	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Posttest\_Siklus1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	4	10.5	10.5	10.5
	Sedang	26	68.4	68.4	78.9
	Rendah	8	21.1	21.1	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Pretest\_Siklus2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	6	15.8	15.8	15.8
	Sedang	25	65.8	65.8	81.6
	Rendah	7	18.4	18.4	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Posttest\_Siklus2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	9	23.7	23.7	23.7
	Sedang	22	57.9	57.9	81.6
	Rendah	7	18.4	18.4	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Pretest\_Siklus3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	5	13.2	13.2	13.2
	Sedang	26	68.4	68.4	81.6
	Rendah	7	18.4	18.4	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Posttest\_Siklus3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	7	18.4	18.4	18.4
	Sedang	26	68.4	68.4	86.8
	Rendah	5	13.2	13.2	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

**Sikap**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Amat Baik	19	50.0	50.0	50.0
	Cukup Baik	15	39.5	39.5	89.5
	Kurang Baik	4	10.5	10.5	100.0
	Total	38	100.0	100.0	

## HASIL UJI DESKRIPTIF

### Frequencies

#### Statistics

		Pretest_ Siklus1	Posttest_ Siklus1	Pretest_ Siklus2	Posttest_ Siklus2	Pretest_ Siklus3	Posttest_ Siklus3
N	Valid	38	38	38	38	38	38
	Missing	76	76	76	76	76	76
Mean		5.4211	6.7789	5.5158	7.5263	5.9316	8.3132
Median		5.6000	6.8000	5.6000	7.6000	6.0500	8.3000
Mode		7.20	7.60	3.20 <sup>a</sup>	8.00	6.30	8.80
Std. Deviation		1.39403	.93899	1.40780	.95682	1.18939	.75128
Minimum		2.40	4.80	3.20	4.80	3.30	6.70
Maximum		7.20	8.40	7.60	9.20	7.90	9.60

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

## HASIL UJI NORMALITAS

### NPar Tests

#### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pretest_ Siklus1	Postest_ Siklus1	Pretest_ Siklus2	Postest_ Siklus2	Pretest_ Siklus3	Postest_ Siklus3
N		38	38	38	38	38	38
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	5.4211	6.7789	5.5158	7.5263	5.9316	8.3132
	Std. Deviation	1.39403	.93899	1.40780	.95682	1.18939	.75128
Most Extreme Differences	Absolute	.130	.147	.135	.111	.140	.189
	Positive	.101	.139	.108	.073	.089	.124
	Negative	-.130	-.147	-.135	-.111	-.140	-.189
Kolmogorov-Smirnov Z		.801	.905	.832	.683	.864	1.164
Asymp. Sig. (2-tailed)		.542	.386	.493	.740	.444	.133

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

## HASIL UJI HOMOGENITAS

### Oneway

#### Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PRETEST	1.454	2	111	.238
POSTEST	1.425	2	111	.245

## HASIL UJI PAIRED T TEST (PERTEMUAN 1)

### T-Test

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Siklus1	5.4211	38	1.39403	.22614
	Posttest_Siklus1	6.7789	38	.93899	.15232

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_Siklus1 & Posttest_Siklus1	38	-.330	.043

**Paired Samples Test**

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pretest_Siklus1 - Posttest_Siklus1	-1.35789	1.92067	.31157	-1.98920	-.72658	-4.358	37	.000

## HASIL UJI PAIRED T TEST (PERTEMUAN 2)

### T-Test

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Siklus2	5.5158	38	1.40780	.22838
	Posttest_Siklus2	7.5263	38	.95682	.15522

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_Siklus2 & Posttest_Siklus2	38	.201	.227

**Paired Samples Test**

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pretest_Siklus2 - Posttest_Siklus2	-2.01053	1.53514	.24903	-2.51511	-1.50594	-8.073	37	.000

## HASIL UJI PAIRED T TEST (PERTEMUAN 3)

### T-Test

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Siklus3	5.9316	38	1.18939	.19294
	Posttest_Siklus3	8.3132	38	.75128	.12187

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_Siklus3 & Posttest_Siklus3	38	-.039	.815

**Paired Samples Test**

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pretest_Siklus3 - Posttest_Siklus3	-2.38158	1.43147	.23222	-2.85209	-1.91107	-10.256	37	.000



## HASIL UJI MULTIVARIATE

### General Linear Model

#### Between-Subjects Factors

	Value Label	N
WAKTU	1.00	Siklus 1
	2.00	Siklus 2
	3.00	Siklus 3
		38
		38
		38

#### Descriptive Statistics

	WAKTU	Mean	Std. Deviation	N
PRETEST	Siklus 1	5.4211	1.39403	38
	Siklus 2	5.5158	1.40780	38
	Siklus 3	5.9316	1.18939	38
	Total	5.6228	1.34092	114
POSTEST	Siklus 1	6.7789	.93899	38
	Siklus 2	7.5263	.95682	38
	Siklus 3	8.3132	.75128	38
	Total	7.5395	1.08127	114

#### Box's Test of Equality of Covariance Matrices<sup>a</sup>

Box's M	9.307
F	1.511
df1	6
df2	307077.2
Sig.	.170

Tests the null hypothesis that the observed covariance matrices of the dependent variables are equal across groups.

a. Design: Intercept+WAKTU

#### Multivariate Tests<sup>c</sup>

Effect		Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.
Intercept	Pillai's Trace	.990	5322.480 <sup>a</sup>	2.000	110.000	.000
	Wilks' Lambda	.010	5322.480 <sup>a</sup>	2.000	110.000	.000
	Hotelling's Trace	96.772	5322.480 <sup>a</sup>	2.000	110.000	.000
	Roy's Largest Root	96.772	5322.480 <sup>a</sup>	2.000	110.000	.000
WAKTU	Pillai's Trace	.358	12.117	4.000	222.000	.000
	Wilks' Lambda	.643	13.610 <sup>a</sup>	4.000	220.000	.000
	Hotelling's Trace	.555	15.113	4.000	218.000	.000
	Roy's Largest Root	.552	30.623 <sup>b</sup>	2.000	111.000	.000

a. Exact statistic

b. The statistic is an upper bound on F that yields a lower bound on the significance level.

c. Design: Intercept+WAKTU

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a</sup>**

	F	df1	df2	Sig.
PRETEST	1.454	2	111	.238
POSTEST	1.425	2	111	.245

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept+WAKTU

**Tests of Between-Subjects Effects**

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	PRETEST	5.605 <sup>a</sup>	2	2.802	1.574	.212
	POSTEST	44.732 <sup>b</sup>	2	22.366	28.412	.000
Intercept	PRETEST	3604.219	1	3604.219	2024.885	.000
	POSTEST	6480.178	1	6480.178	8231.833	.000
WAKTU	PRETEST	5.605	2	2.802	1.574	.212
	POSTEST	44.732	2	22.366	28.412	.000
Error	PRETEST	197.576	111	1.780		
	POSTEST	87.380	111	.787		
Total	PRETEST	3807.400	114			
	POSTEST	6612.290	114			
Corrected Total	PRETEST	203.181	113			
	POSTEST	132.112	113			

a. R Squared = .028 (Adjusted R Squared = .010)

b. R Squared = .339 (Adjusted R Squared = .327)

**Estimated Marginal Means****Grand Mean**

Dependent Variable	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
PRETEST	5.623	.125	5.375	5.870
POSTEST	7.539	.083	7.375	7.704